

SANGIOVESE : L'INGANNO DELLE ORIGINI



LO STORYTELLING TRA MITO E DNA

L'ORIGINE DEL NOME "SANGIOVESE"

Rapporto con la civiltà degli Etruschi

- **Il Sangiovese è legato a un'area fortemente segnata dalla cultura etrusca, molto amante del vino.**
- **L'Etrusco dal Tevere all'Arno, fino all'Appennino Tosco-Emiliano si è parlato per secoli.**
- **La lingua etrusca ha trasmesso fino ad oggi delle eredità onomastiche e lessicali.**

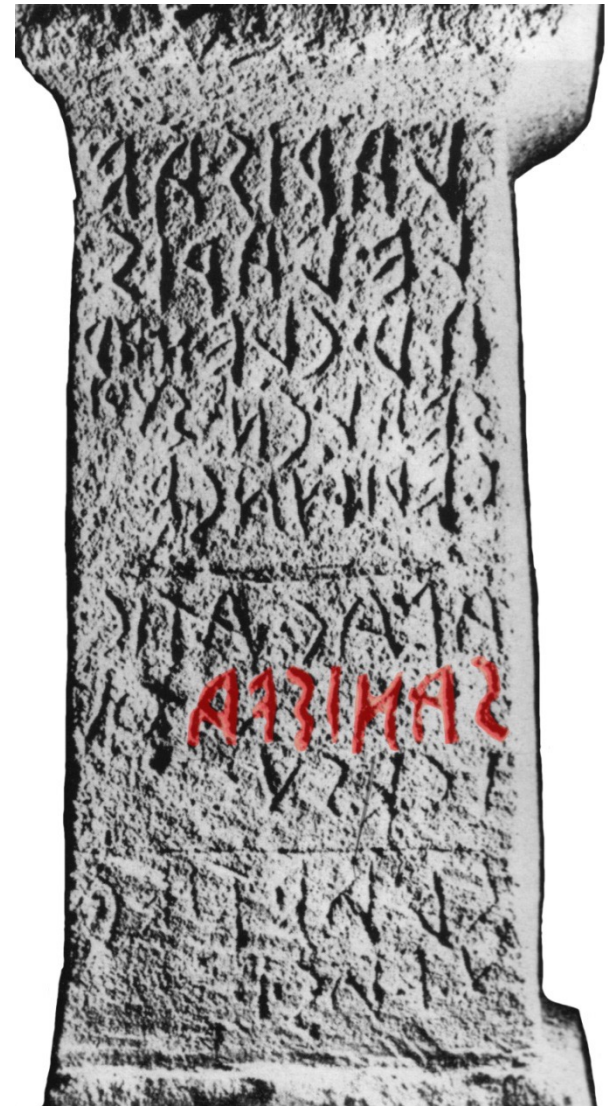
IL MITO DELLE ORIGINI DEL SANGIOVESE

- ***s'antist' celi*** si trova in un testo cerimoniale accanto alla parola che indica il vino in Etrusco. Non è decifrata, ma potrebbe essere la qualificazione per un tipo di vino.
- ***Thana-chvil***: “offerta votiva”
- ***Thans-zusleva***: “offerta di chi compie un rito”
- ***Thezin-eis***: offerta al dio



IL MITO DELLE ORIGINI DEL SANGIOVESE

- **Sanisva** (vicinissimo al termine dialettale romagnolo “sanzvés”) che ha il valore di padre o di antenato defunto e si potrebbe collegare al vino dei padri o al vino per una offerta funeraria ai famigliari.



L'ORIGINE DEL NOME "SANGIOVESE"

Rapporto con località

geografica/fenologia/coltivazione

- **Origine da Monte Giove vicino a S.Arcangelo in Romagna**
- **Derivazione da San Giovanni perchè si tratta di un'uva che matura presto ed è anche chiamata "Sangiovinina" in qualche luogo della Toscana.**
- **Derivazione dal latino "jugalis" (passato ad esempio nel Francese antico a "jouelle" per indicare il sostegno somigliante a un giogo che collega due viti).**

L'ORIGINE DEL NOME "SANGIOVESE"

Rapporto simbolico con il sangue

Il collegamento con il sangue, uno dei simboli più antichi e più strettamente legati al vino, ha portato alle interpretazioni:

- *Sanguis Jovis*
- *Sangue dei gioghi collinari*
- *Giovevole al sangue*



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

STORIA E TIPICITA' DEL SANGIOVESE

Caratteristiche tipiche nella storia

- **Prima citazione:**
- **Gioanvettorio Soderini**
(1526-1596) celebre agronomo fiorentino, per primo ne cita il nome nel suo “Trattato della Coltivazione delle Viti”, composto alla fine del 1500.
- Il **Sangioghetto** è “sugoso e pienissimo di vino” “è un vitigno “che non fallisce mai”.

Trattato della
COLTIVAZIONE
DELLE VITI,
E del frutto che se ne può cauare.
DEL S. GIOANVETTORIO SODERINI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

El la Coltiuazione Toscana
Delle Viti, ed'Alcuni Arbori
DEL
S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI
GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

Aggiuntauì la difesa del
POPONE
DELL'ECCELLENTISS. DOTTORE
S.G. LIONARDO GIACHINI.



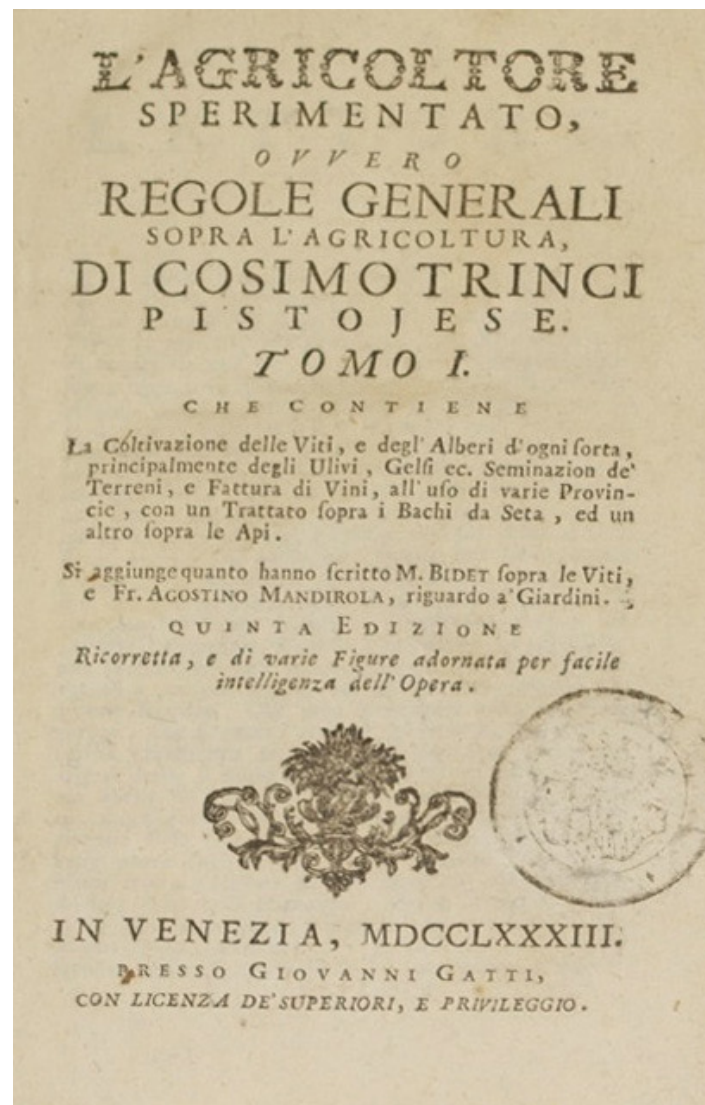
IN FIRENZE
PER FILIPPO GIUNTI.
M D C.

Con Licenza de Superiori.

STORIA E TIPICITA' DEL SANGIOVESE

Caratteristiche tipiche nella storia

- **Cosimo Trinci**, famoso agronomo pistoiese fa gli elogi del **San Zoveto** nell'opera "L'Agricoltore sperimentato" (1726).
- Il **San Zoveto** è un'uva di qualità bellissima e ne fa ogni anno infinitamente moltissima.



STORIA E TIPICITA' DEL SANGIOVESE

Caratteristiche tipiche nella storia

- **Giovanni Cosimo Villifranchi**, medico e botanico fiorentino lo segnala nella “Oenologia Toscana”, memoria “sopra i vini ed in specie toscani” (1773)
- **S.Giovetto**. Uva rossa quasi nera, tonda, di mediocre grossezza buccia dura... Suole essere abbondante e non fallisce quasi nessun anno... Fa il vino molto colorito e spiritoso...
Comunemente si mescola con altre uve e mirabilmente rende corpo e forza ai vini deboli



LA RAFFIGURAZIONE DEL “SANGIOETO”

- **Bartolomeo Bimbi** (1648-1729) Specialista nella raffigurazione di natura morta, al servizio dei Medici.

Dipinto del 1700 dal titolo
“Uve”.

Il “**Sangioeto**” è raffigurato
come una delle principali
varietà di uva prodotte
nel Granducato di Toscana.






(II:12) Sangioieto

Bartolomeo Bimbi (1648-1729)

1876: STUDI SU SANGIOVETO, PRUGNOLO E BRUNELLO

- **Studi precisi sul confronto fra Sangioveto, Prugnolo e Brunello vennero compiuti a partire dal 1876 dalla Commissione ampelografica della Provincia di Siena.**
 - **Apelle DEI affermò che questi tre nomi rappresentavano un solo vitigno chiamato Brunello a Montalcino, Prugnolo a Montepulciano e Sangioveto nel resto della regione.**
- 

1879: San Gioveto grosso e San Gioveto piccolo

- Nel 1879 il Comitato Centrale Ampelografico, nell'Ampelografia Italiana distingueva tra **San Gioveto piccolo** (forte) e **San Gioveto grosso** (dolce).
- San Gioveto grosso segnalato come base principale dei migliori vini della provincia di Firenze e di Siena.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

TIPICITÀ PRODUTTIVA : LA FORMULAZIONE DEL BARONE RICASOLI

- Una formulazione ideale della proporzione fra queste varietà è quella che fu raggiunta dal barone **Bettino Ricasoli**.

Questa formulazione entrò di diritto nella storia dell'enologia toscana. Per la vinificazione di un Chianti perfetto prevedeva: 7 parti di **Sangiovese**, 2 parti di Canaiolo, 1 parte di Malvasia.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

IN ROMAGNA: SANGIOVESE

Il primo documento oggi conosciuto dove si trova il nome “Sangiovese” relativo al vitigno è un atto notarile del 1672: nell’Appennino faentino, in Romagna, vengono affittati tre filari di “Sangiovese”.



IN ROMAGNA: SANGIOVESE

In testi conviviali di fine 1700
si testimoniava la diffusione
in Romagna del vino citato
come Sangiovese.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

GIUSEPPE D'IPPOLITO POZZI. 17

E' lecito birbare il sangiovese,
E il cioccolato trenta volte il mese,
Che queste sono spese,
Le quai chieder si ponno a chi che sia,
Senza timore di furfanteria.

Ma il cercare ogni via,
Per beccar l'uovo su le spalle altrui,
Caro Giampier, non è cosa da nui.

Quando che Birba io fui,
Non mi piacque giammai giuocar del resto,
Richiesi tardo, e ricevetti presto.

Mi ricordai del testo,
Che a tor la roba, e a far grossa ricolta,
Nulla s' ha a rifiutar più d'una volta.

Oh cieca gente stolta,
Che in un sol giorno, e al par de le bagasce,
Tutto vuol masticar a due ganasce!

Convengon pezze, e fasce
A ripulir la piaga, che s'è fatta,
Ma chi di troppo la stropiccia, e gratta,
La mala Pasqua accatta.

Che l'infermo un po' troppo punzecchiato
Il Chirurgo veder vorria impiccato.

Però quegli è beato,
Ch' ungere sa le ruote a poco a poco,
Senza timor che vi si appicchi il fuoco.

Poniamci a questo giuoco,
E in le solennità del Calendario,

L'origine controversa del Sangiovese

Crespan M., Calò A., Costacurta A., Milani N., Giust M., Carraro R., Di Stefano R. (2002). Ciliegiolo e Aglianicone: unico vitigno direttamente imparentato col Sangiovese. Riv. Vit. Enol., 2/3: 3 - 14.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

In Calabria...



Collezione Azienda LIBRANDI

- **2 parenti di 1° grado con il Calabrese Montenuovo**
- **12 parenti di 1° grado con Sangiovese**
- **4 vitigni geneticamente identici al Sangiovese :**
 - **Negrello Campotu**
 - **Vigna del Conte**
 - **Nerello di Savelli**
 - **Corinto nera**

ALCUNI INDIZI DAL DNA DI ALCUNI VITIGNI ANTICHI CALABRESI

QUATTRO ACCESSIONI PROVENIENTI

DA DIFFERENTI ZONE

DELLA CALABRIA CORRISPONDONO A SANGIOVESE

(CORINTA NERA,NEGRELLO

CALABRESE,NEGRELLO DI SIBARI,VIGNA DEL CONTE)

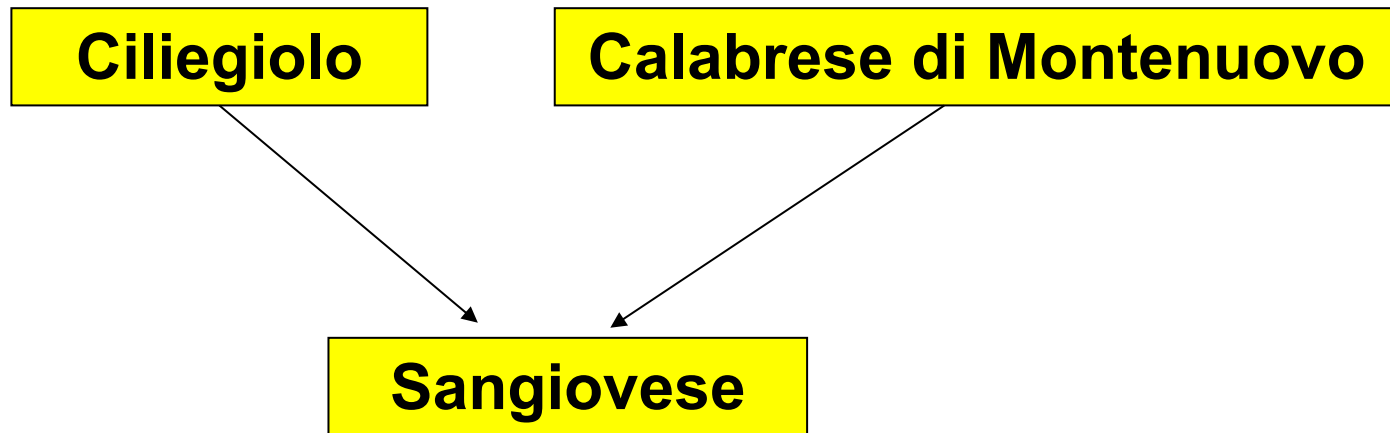
DUE DI QUESTE CORRISPONDONO ALLA VARIETA'

CASTIGLIONE PRESENTE NELLE COLLEZIONI

DI DAVIS (CAL) E ISMA

La prima proposta

Vouillamoz JF, Monaco A, Costantini L, Stefanini M, Scienza A, Grandi MS (2007) The parentage of Sangiovese, the most important Italian wine grape. *Vitis* 46:19-22.



This accession is an obscure plant retrieved by one of us (Antonella Monaco) in an ancient vineyard around a winery in Campania. It was locally named 'Calabrese di Montenuovo', simply because the vineyard is situated on the Montenuovo hill near Naples and the winery founders came from Calabria.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

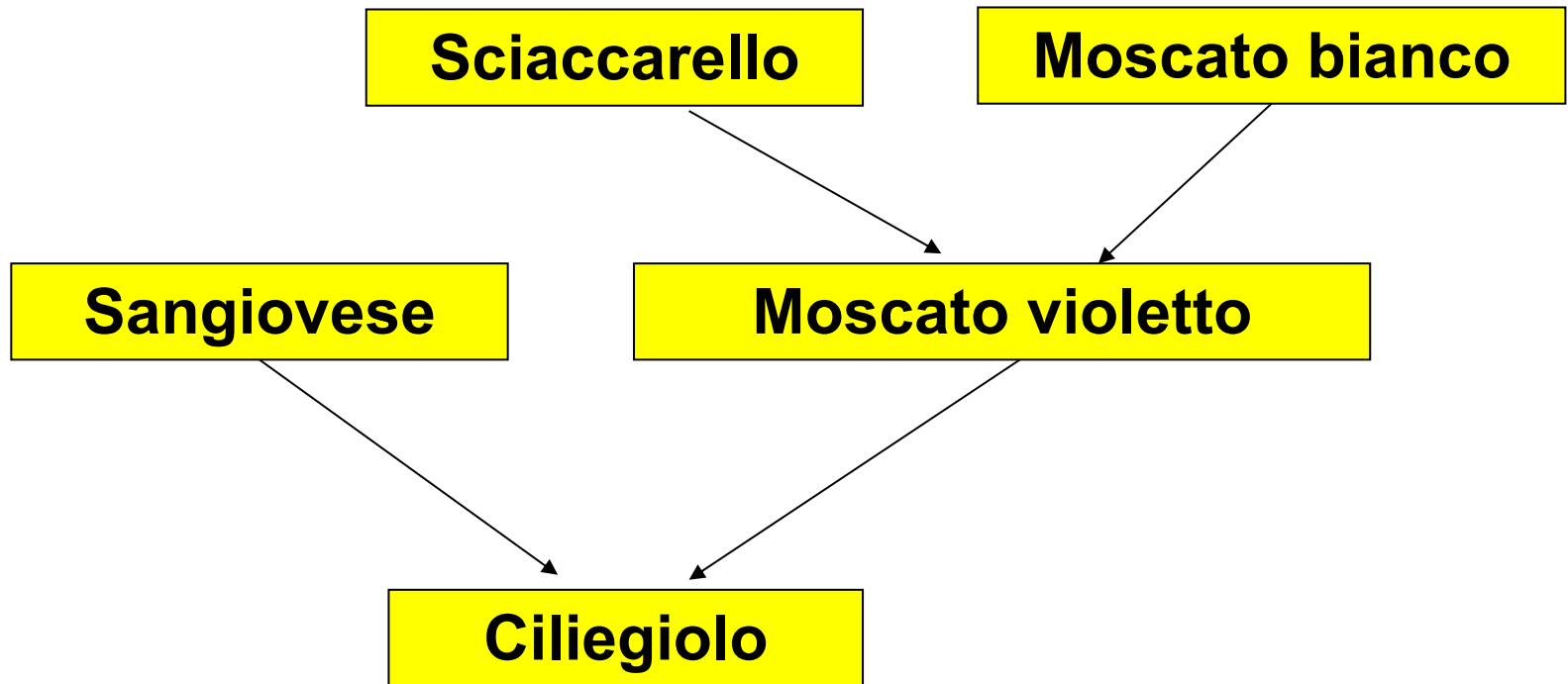
Calabrese *di Montenuovo*

Sul Lago d'Averno – Montenuovo, NA Campania



La prima contestazione

Di Vecchi-Staraz M, Bandinelli R, Boselli M, This P, Boursiquot JM, Laucou V, Lacombe T, Vares D (2007) Genetic structuring and parentage analysis for evolutionary studies in grapevine: Kin group and origin of the cultivar Sangiovese revealed. J Am Soc Hort Sci 132 (4):514-524.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Cipriani et al. (2010) confermano i risultati di Di Vecchi-Staraz

La progenie del Sangiovese

Ricostruzione by
Di Vecchi-Staraz
et al. 2007

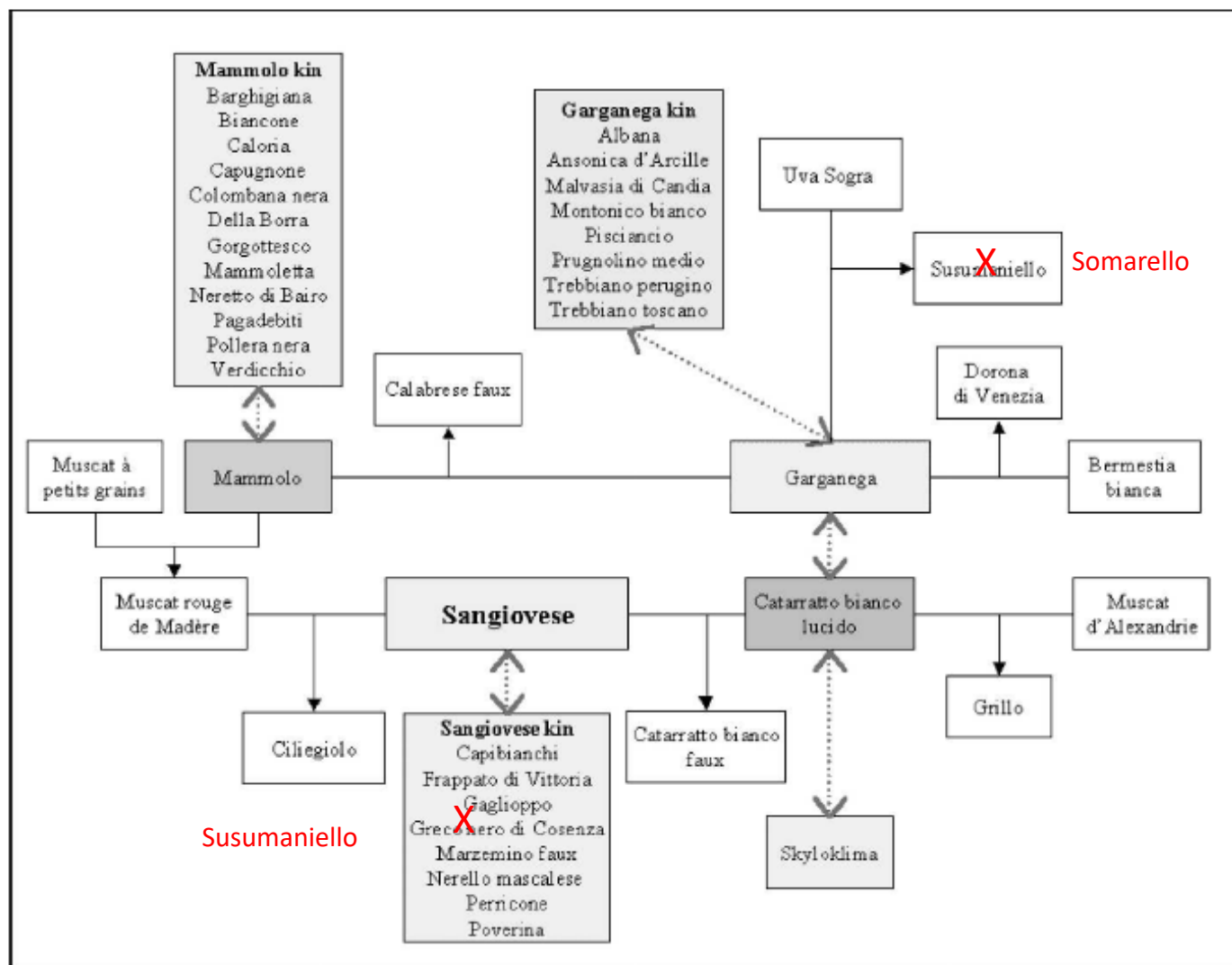


Fig. 2. Parentage and kingroup of grapevine cv. Sangiovese, cv. Catarratto bianco lucido, cv. Garganega, and cv. Mammolo based on 20 nuclear simple sequence repeat profiles. Parent pairs are connected to offspring by continuous lines and a single arrow, discontinuous lines correspond to direct parentage relationships without identified parent pairs, and shaded boxes indicate groups of cultivars/accessions sharing the same kind of parentage relationship.



Il gruppo del Sangiovese

Ricostruzione by Di Vecchi-Staraz et al. 2007

Structure, inferenza analizzando 2786 genotipi, appartenenza >85%

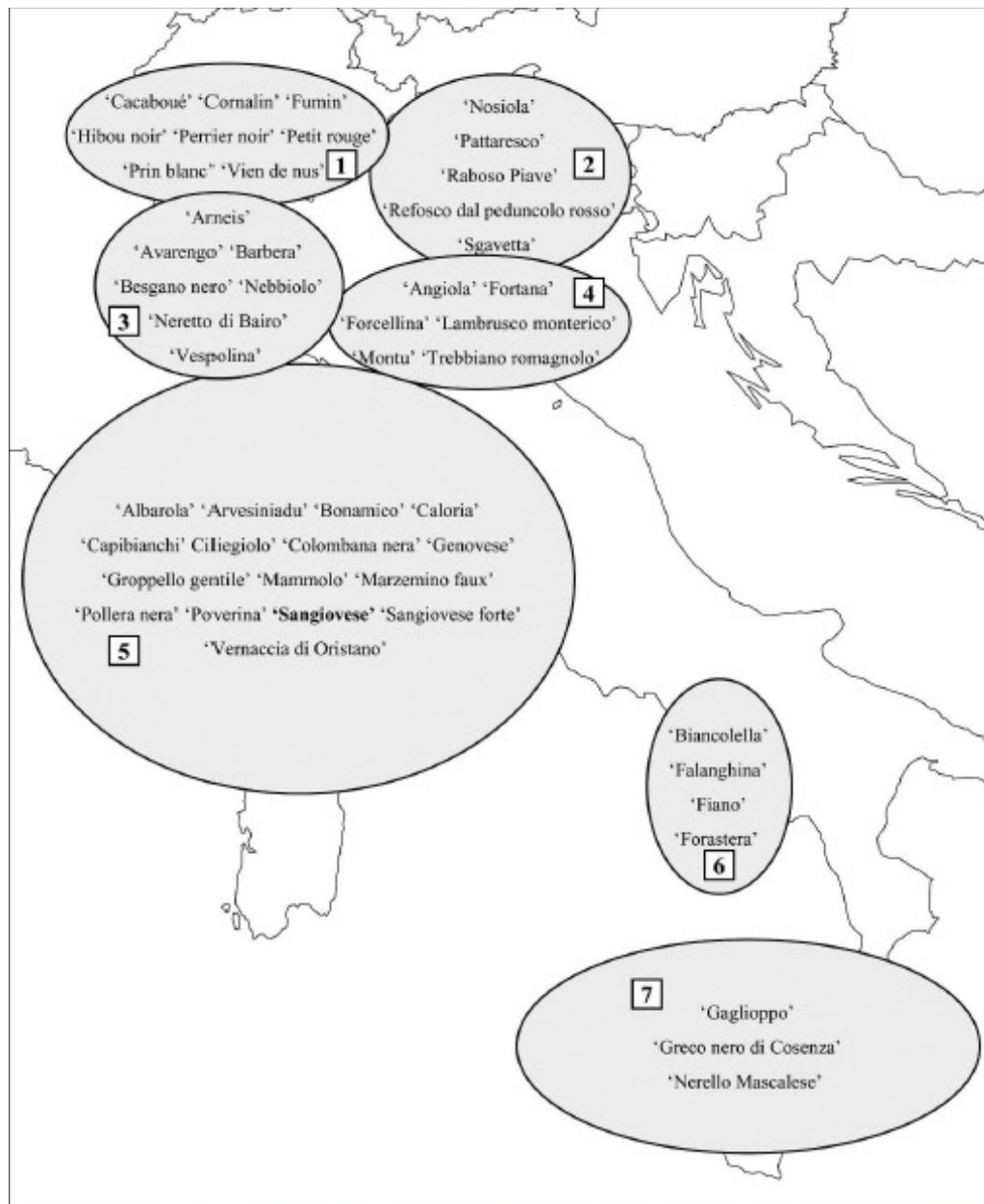


Fig. 1. Distribution of the grapevine cultivars grown in the Italian peninsula belonging to the inferred cluster of 'Sangiovese' (higher than 85%) based on the 20 nuclear simple sequence repeats. The genetic population was identified using Structure 2.1 software (Pritchard, Chikago). The cv. Sangiovese is in bold type. 1, alpine region; 2, northeastern Italy; 3, northwestern Italy; 4, Emilia-Romagne; 5, Tyrrhenian area; 6, Campania; 7, southern Italy.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

La progenie del Sangiovese

Ricostruzione
by Crespan et
al. 2008

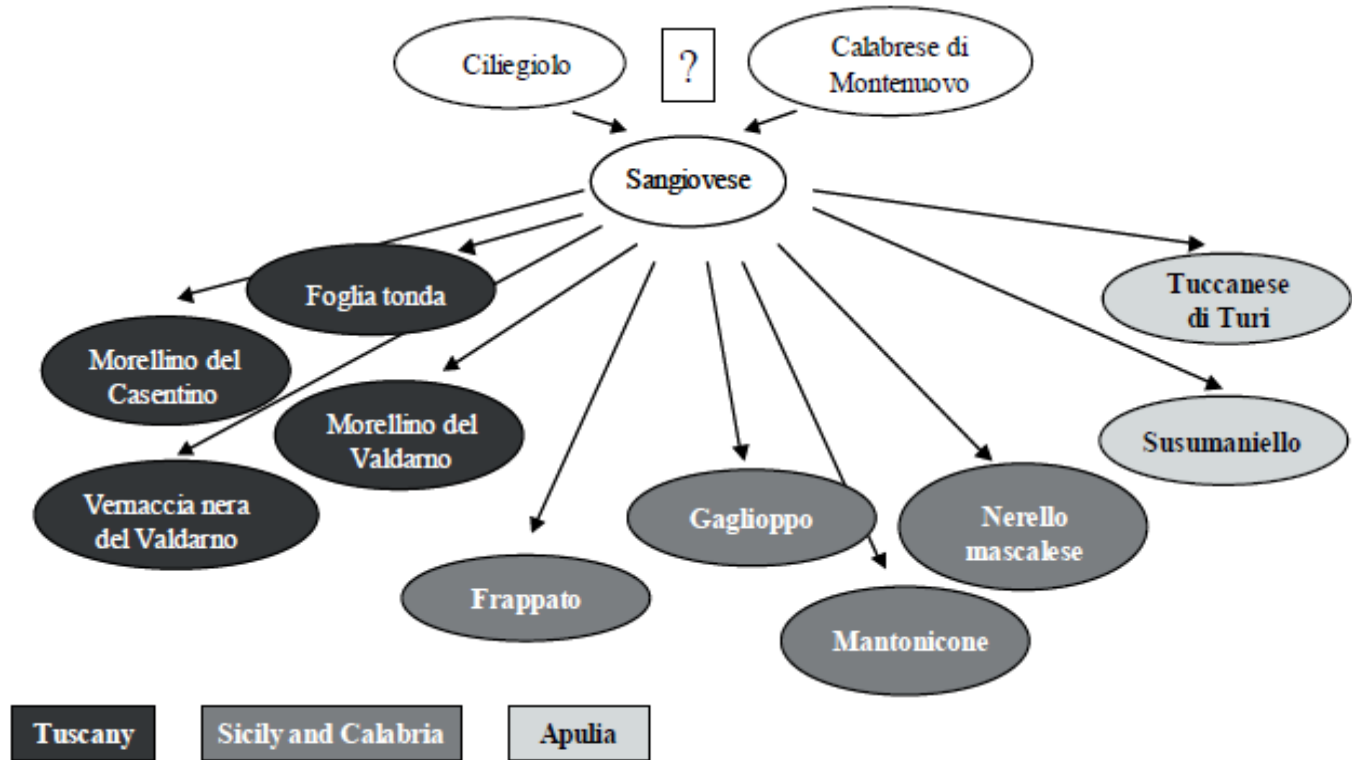


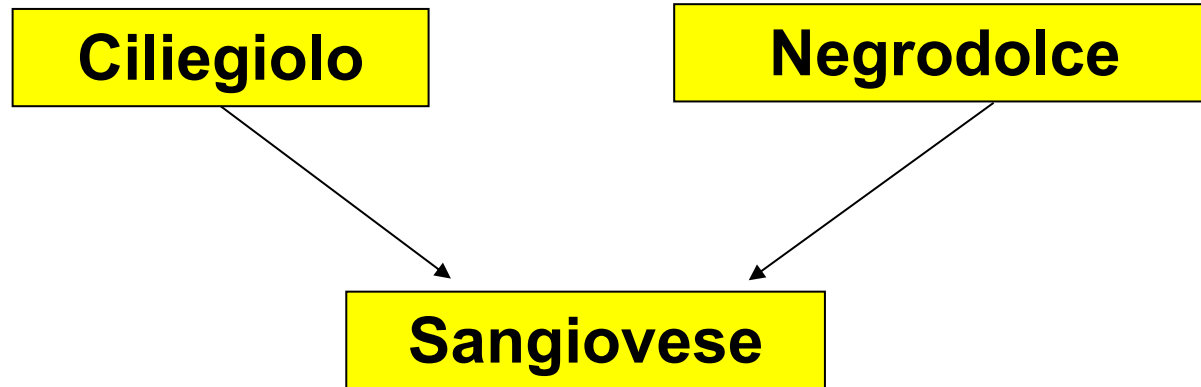
Fig. 2: 'Sangiovese' and first degree related varieties.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

La nuova proposta di Bergamini et al. (2013)



Individuato in provincia di Lecce come «San Lorenzo»

Il Negrodolce corrisponde al Morellino del Valdarno!

6 SSR incompatibili



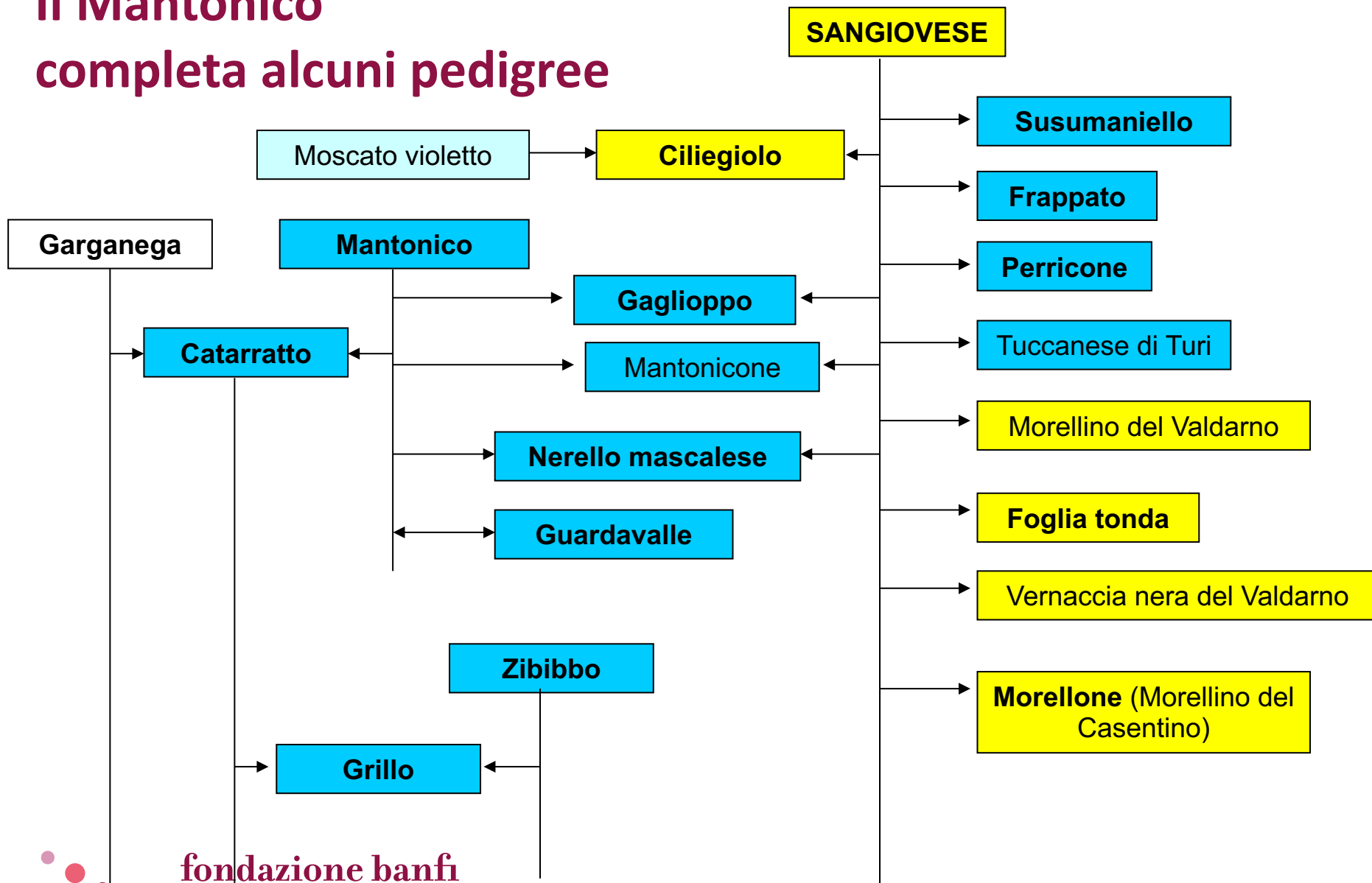
fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

Il Mantonico

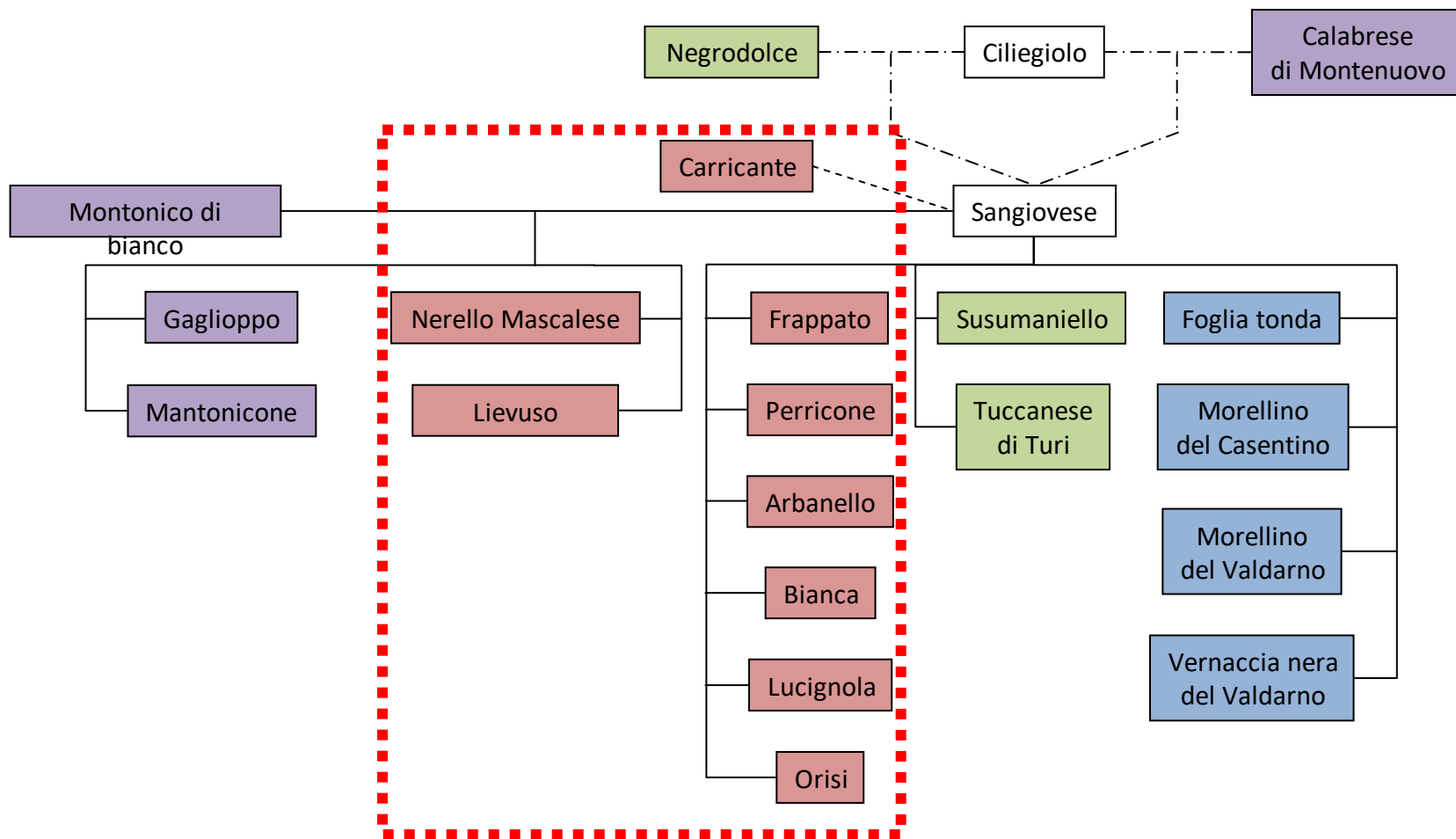
completa alcuni pedigree



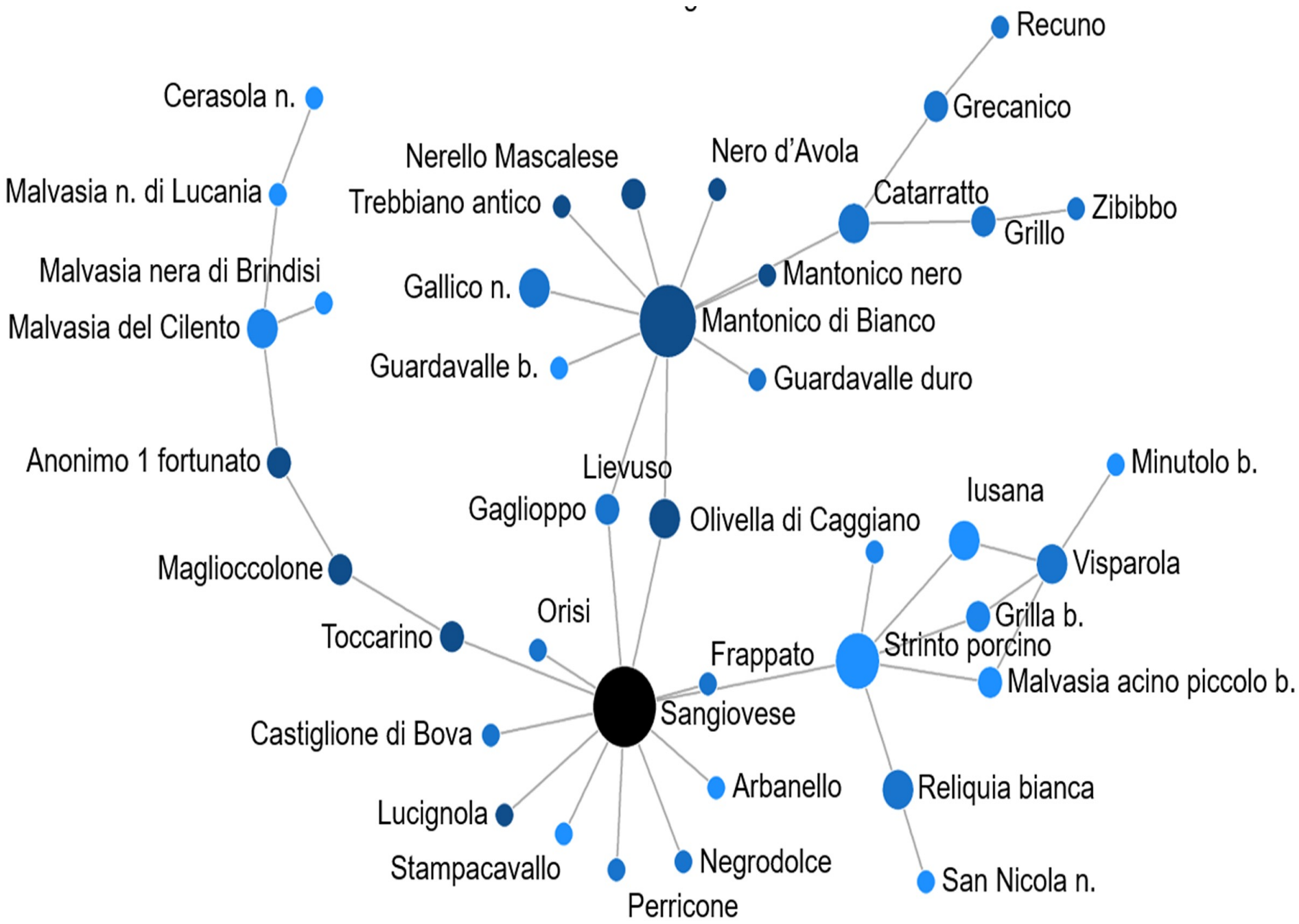
fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

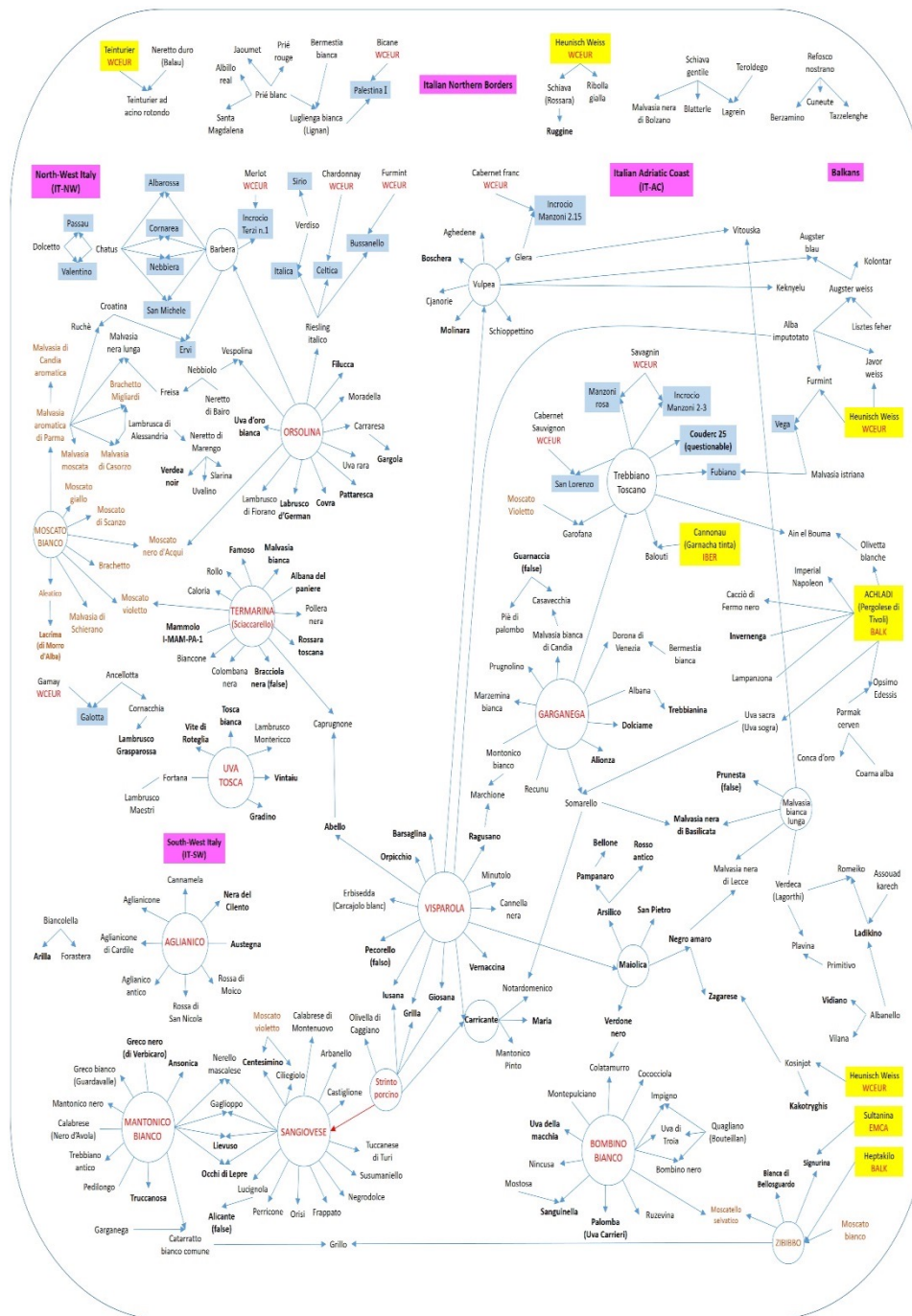
I RAPPORTI DI PARENTELA DEL SANGIOVESE CON ALCUNE VARIETA' DELL'ITALIA MERIDIONALE



Varietà calabresi
Varietà siciliane
Varietà pugliesi
Varietà toscane
- - - - - 2° grado di parentela
- - - - - Ipotesi alternative



Il complesso pedigree delle varietà Italiane



ORIGINAL RESEARCH article

Front. Plant Sci., 15 January 2021 | <https://doi.org/10.3389/fpls.2020.605934>



Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping

Claudio D'Onofrio^{1†}, Giorgio Tumino^{2†}, Massimo Gardiman², Manna Crespan², Cristina Bignami¹, Laura de Palma⁵, Maria Gabriella Barbagallo⁶, Massimo Muganu⁷, Caterina Morcia¹, Vittorino Novello⁸, Anna Schneider⁹ and Valeria Terzi²

GLI APPORTI DELL'ANTROPOLOGIA :

- **L'antropologia storica:** circolazione antica delle tecniche viticole ed enologiche e le popolazioni (diffusione demica e culturale da Oriente, l'apporto etrusco e paleo-ligure)
- **L'antropologia culturale:** relazioni tra cultura, immaginario e manifestazioni di vita materiale (il mito di Ulisse e gli imitatori eubei, tecniche di sepoltura, il *simposium*)

Antropologia culturale strutturalista

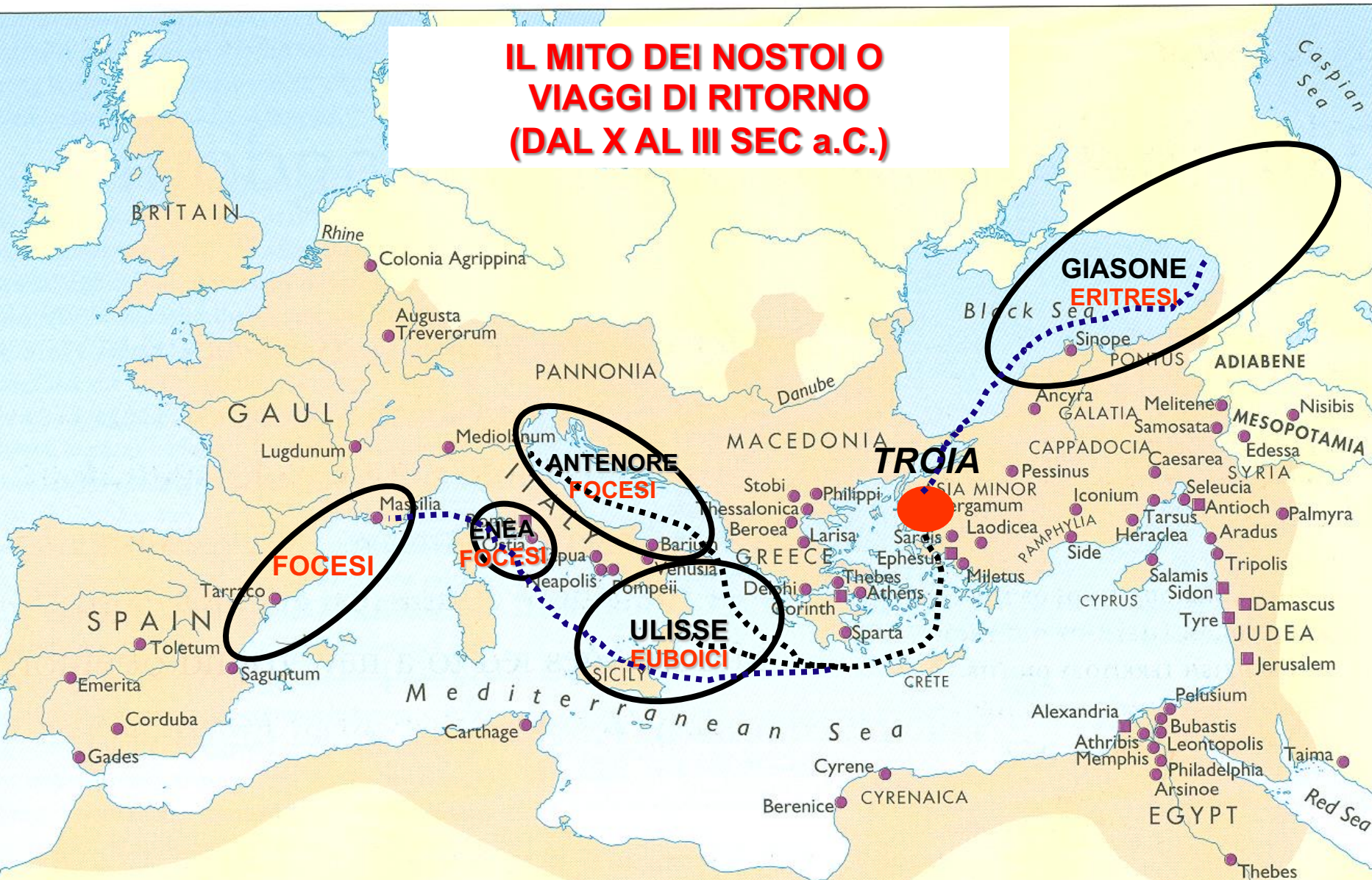
evidenzia il ruolo della comunità o dei gruppi famigliari nella formazione delle tradizioni (*tradizione*, *legein*: legame)

Antropologia evoluzionista

enfattizza la frontiera (*limes* culturale) nei fenomeni di integrazione e contrapposizione di due diverse culture (sostrato ed apostrato)



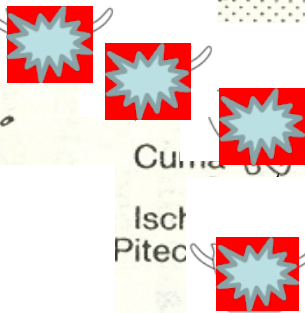
IL MITO DEI NOSTOI O VIAGGI DI RITORNO (DAL X AL III SEC a.C.)



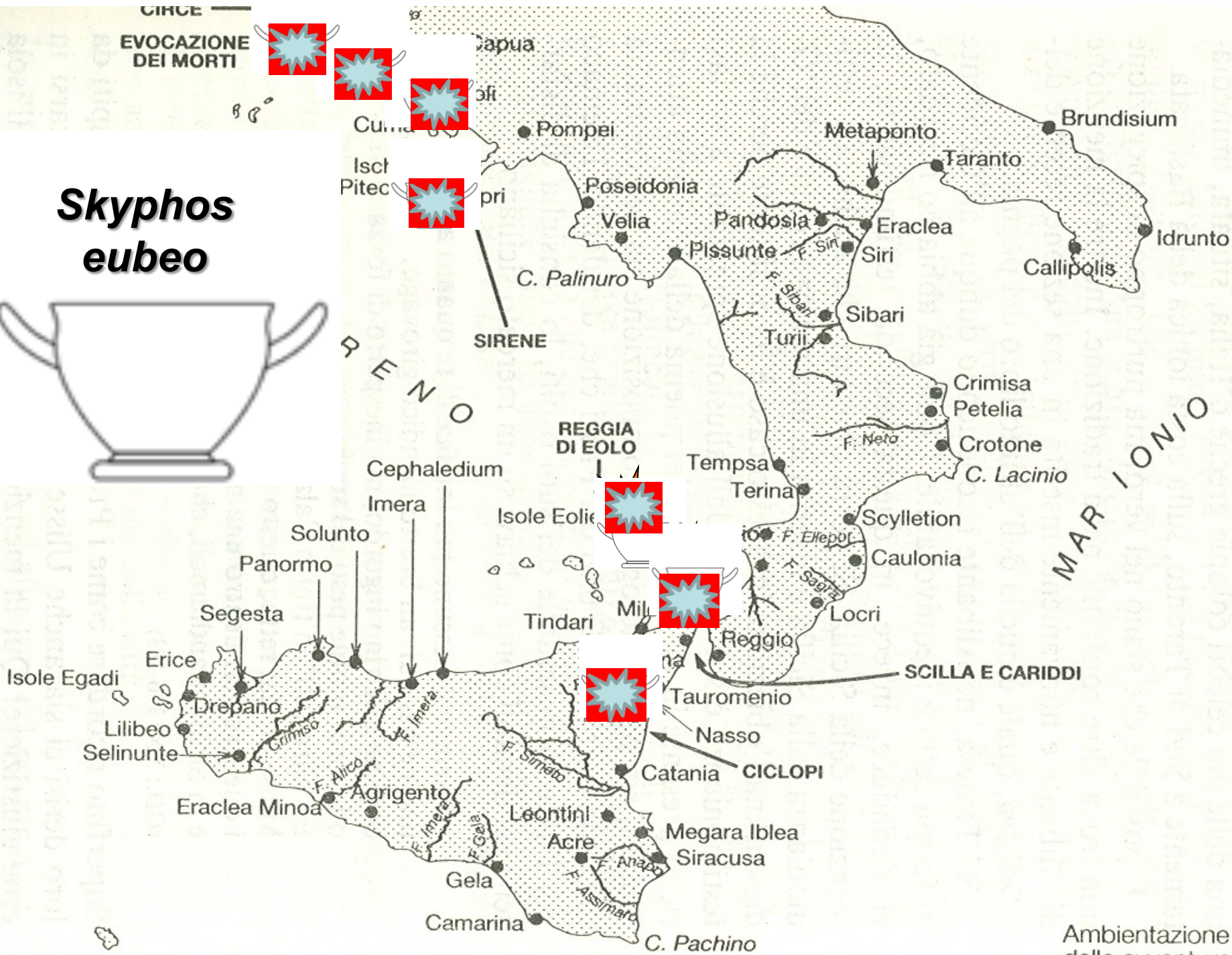
4 The Jews in the Roman world

- extent of Roman empire c. AD 200
- large Jewish community
- small Jewish community

CIRCE
EVOCAZIONE
DEI MORTI



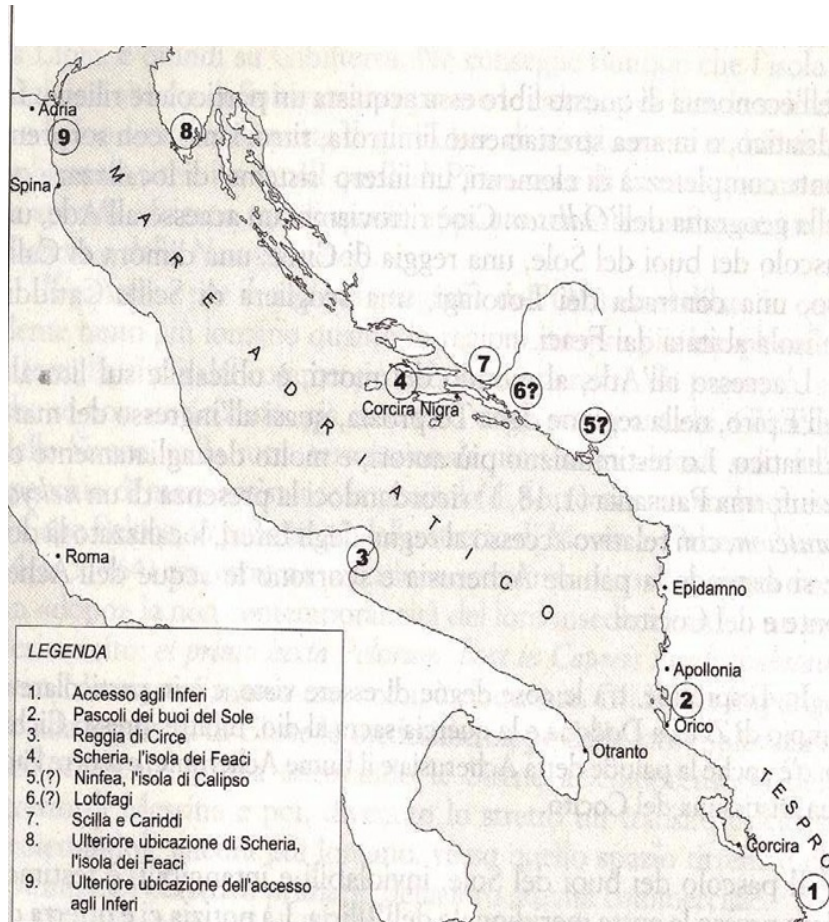
Skyphos eubeo



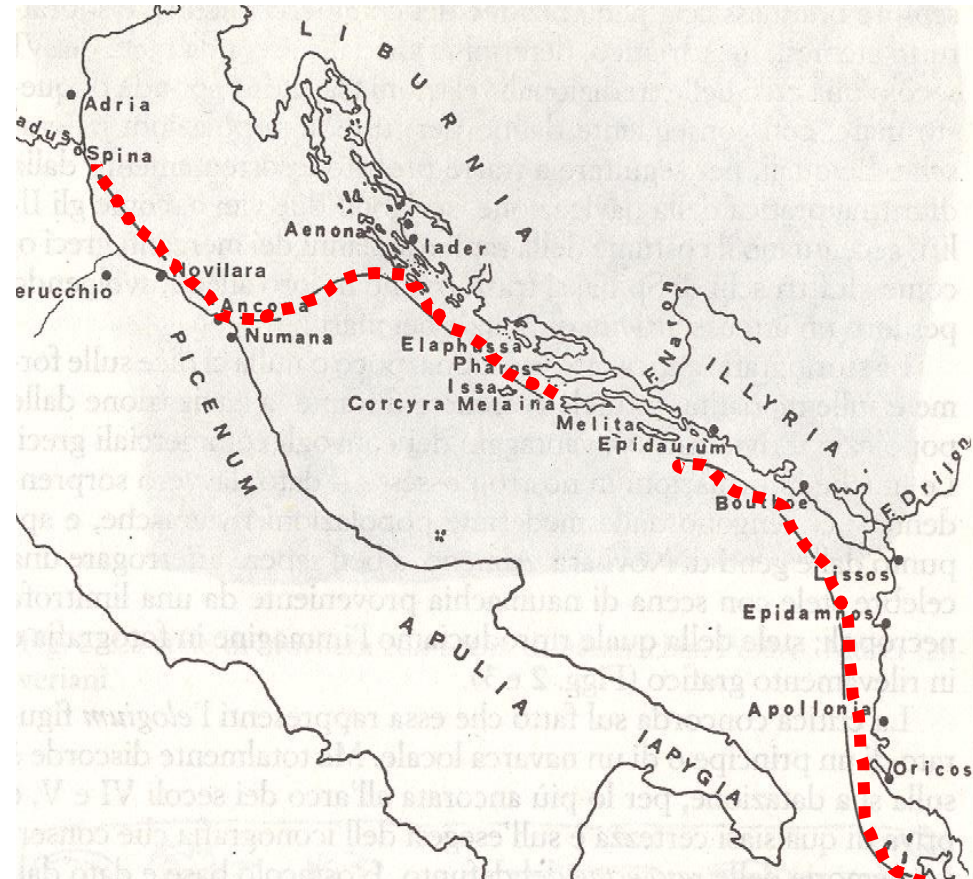
Ambientazione c
della p...t...

LO SPAZIO ADRIATICO ED IL MITO DI DIOMEDE ED ANTENORE

LA GEOGRAFIA ADRIATICA DELL'ODISSEA, UNA DELLE TANTE «ODYSSEIAI» EUBEICHE



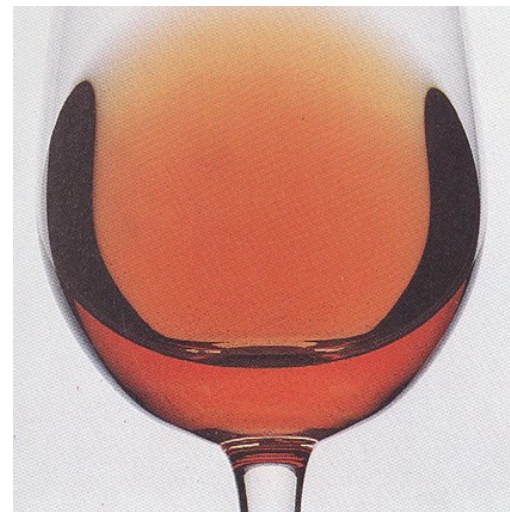
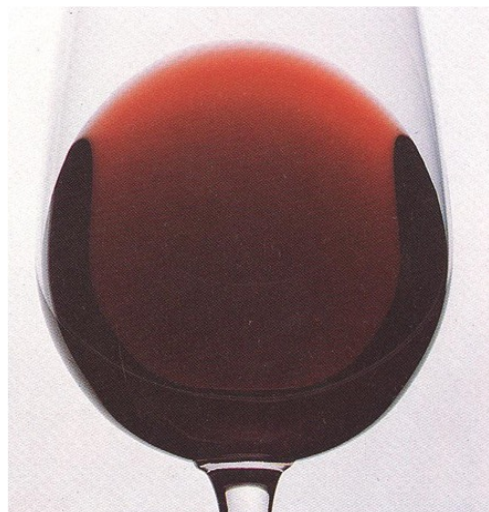
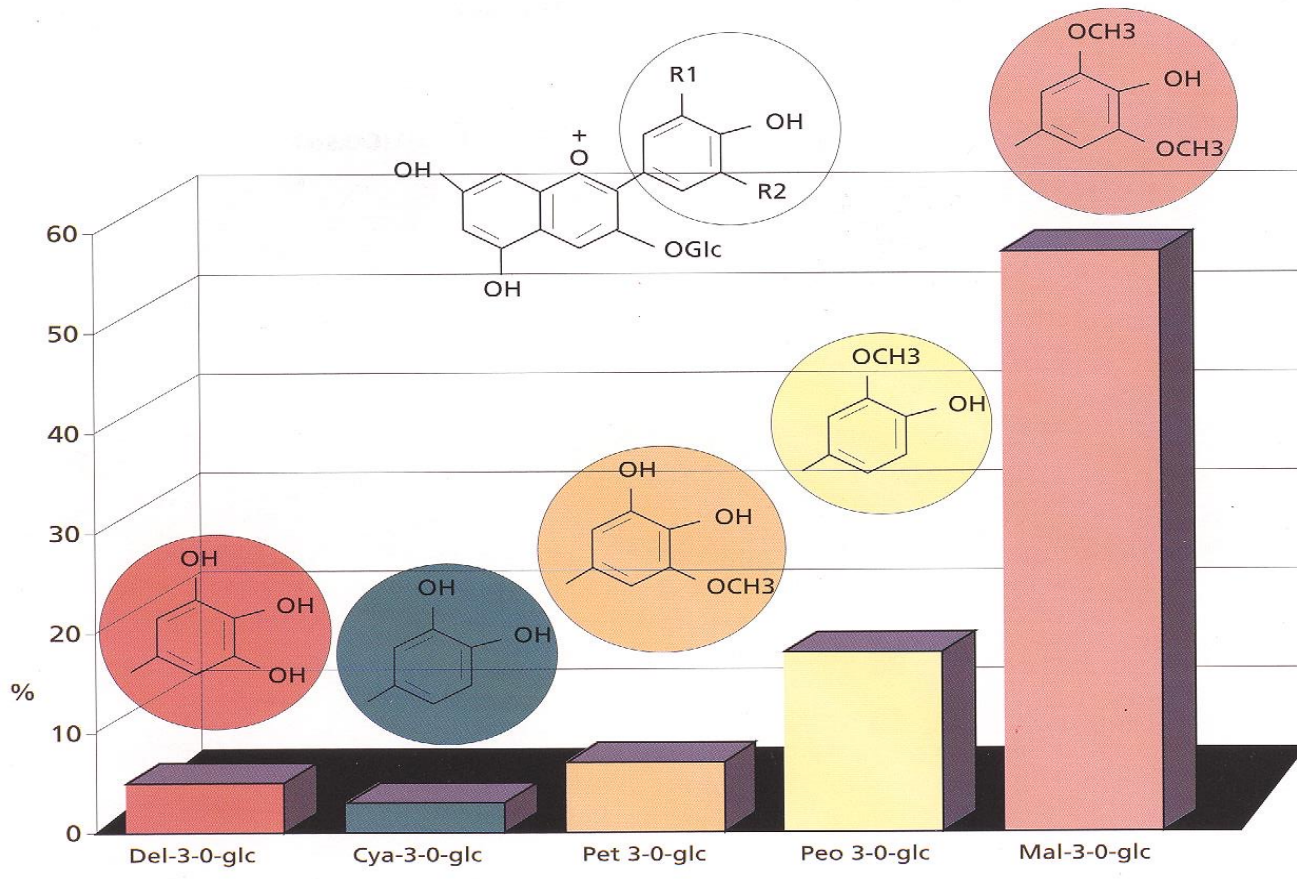
L'ADRIATICO ANTICO IN ETA' GRECA E LA ROTTA DEGLI ATENIESI : UNA CORRISPONDENZA CON IL MITO DI ULISSE



VITIGNI PER VINI DA SIMPOSIO

- Alcuni vitigni rossi della M.G. erano scelti per la preparazione di vini da utilizzare per eventi speciali.
- La scelta era in genere legata alle caratteristiche cromatiche vino che non doveva essere troppo scuro ma presentare un'unghia gialla ed essere simile al **colore del sangue** senza la diluizione con acqua come era la norma.
- I vitigni con queste caratteristiche erano il Frappato, il Nerello, il Montonico nero, il Gaglioppo, tutti imparentati con il Sangiovese che portava il contenuto di antociani non molto elevato e soprattutto la ricchezza di malvina ed il contenuto molto basso di esterificati .

GAGLIOPPO	45 % di malvina	(tracce di antoc. ester.)
NERELLO M.	50 %	“ (4% “ “)
SANGIOVESE	40%	“ (2 % “ “)





SANGIOVESE



GAGLIOPPO



NERELLO MASCALESE



FRAPPATO

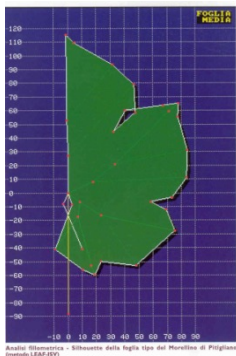
IL CONTRIBUTO DELL' ANTROPOLOGIA STORICA E STRUTTURALISTA ,ASSOCIATO ALLE SCOPERTE DELLE BIOLOGIA MOLECOLARE FORNISCONO UN QUADRO MOLTO ATTENDIBILE DELLE CONDIZIONI SOCIO - CULTURALI DEL PERIODO ATTRAVERSO LA SEQUENZA SINTAGMATICA :

***DIONISO - VARIETA' DI UVA - OCCASIONE DI CONSUMO DEL VINO -
RAPPRESENTAZIONE DEL MONDO AGRICOLO***

DOVE IL SANGIOVESE ED I SUOI FIGLI SONO I PROTAGONISTI DI QUESTA SEQUENZA

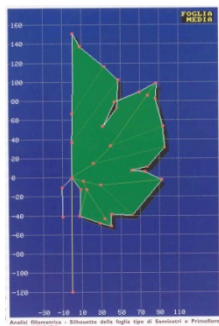
Morellino

(e.g. Morellino di Pitigliano)



UNA CLASSIFICAZIONE PRE-GENOMICA DELLA VARIABILITA' INTRAVARIETALE DEL SANGIOVESE (anni 60-70)

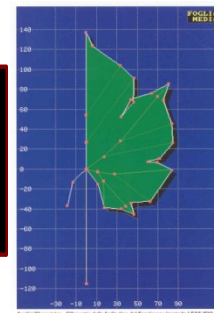
SANGIOVESE



**SANGIOVESE
GROSSO**



**SANGIOVESE
PICCOLO**



**SG grosso e medio
di Montalcino
Brunello
SG grosso Lamole**

**SG montanino
SG marchigiano
SG romagnolo
Nieluccio (Corse, F)**

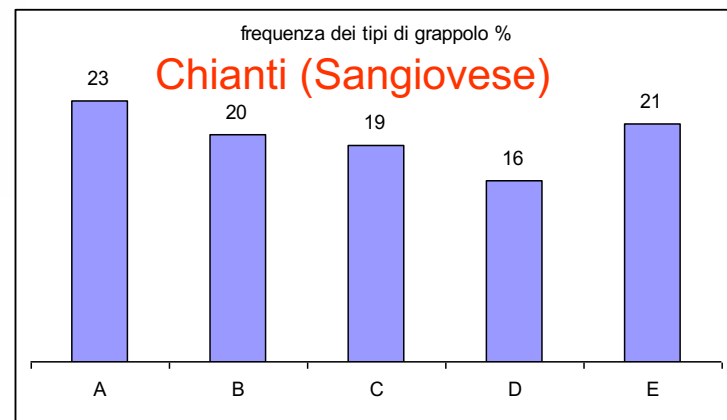
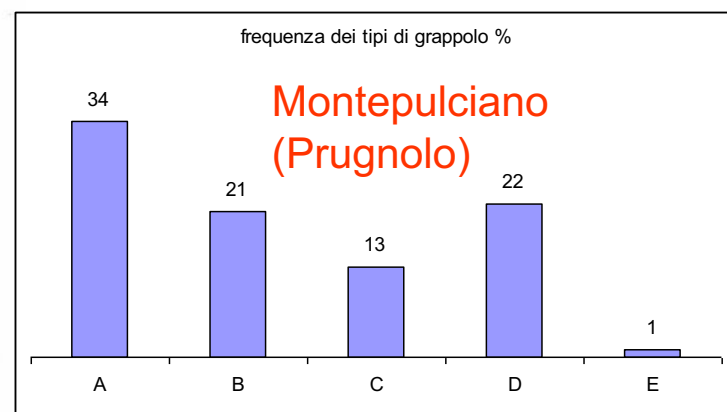
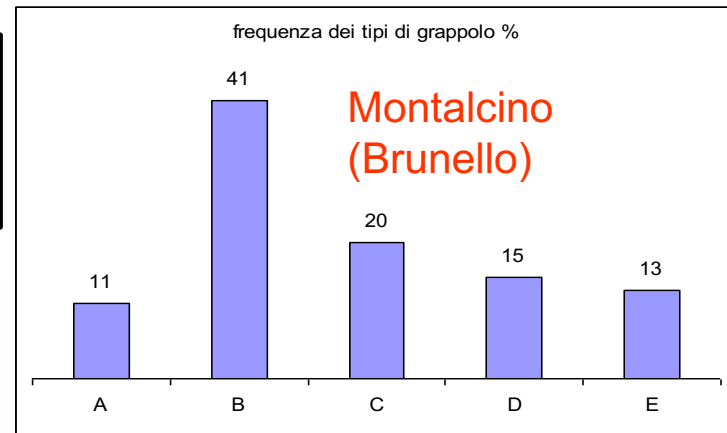
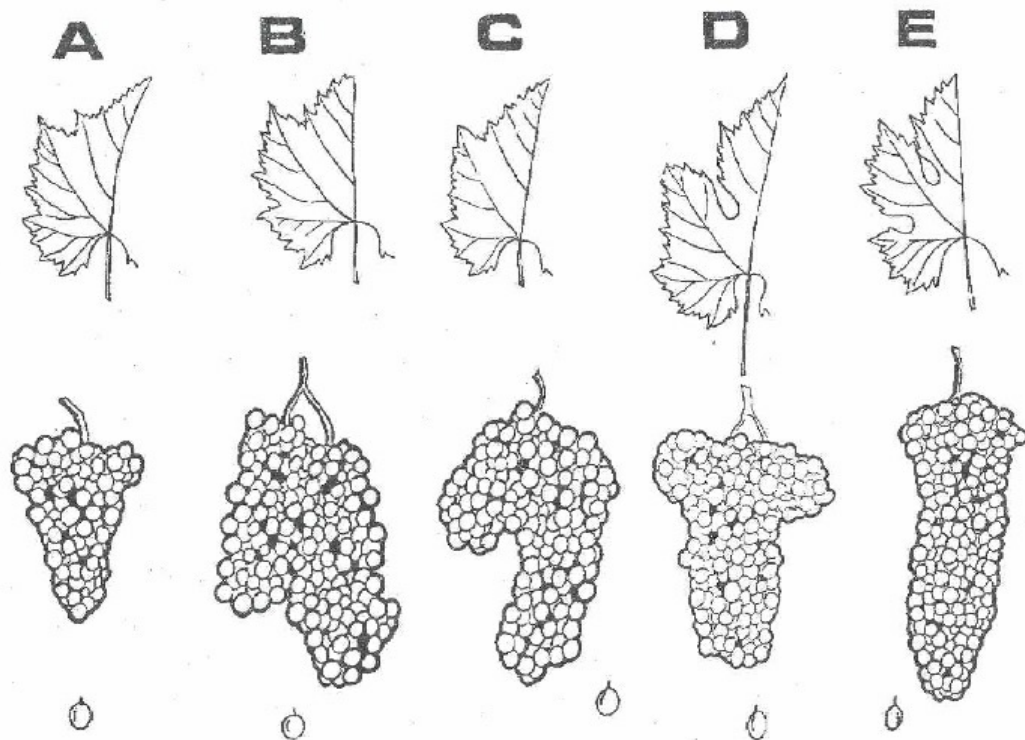
**Prugnolo
gentile**

**SG piccolo di
Montalcino
Uvetta**

**Morellino di
Scansano**



ORIGINE ANTROPOLOGICA DELLA VARIABILITA' FENOTIPICA DEL SANGIOVESE



2 UMBRIA

125 CLONI

6 MARCHE

100 cloni
BIOTIPI TOSCANI
29 Chianti
41 Montalcino
18 Montepulciano
9 Morellino
3 a bacca piccola (M)

13 cloni
BIOTIPI ROMAGNOLI

4 PUGLIE

Cloni Sangiovese VCR

Biotipo del Chianti	VCR 209, VCR 214, VCR 218 VCR 235, VCR 237
Biotipi Brunello e Prugnolo	VCR 5, VCR 6, VCR 102 (P), VCR103, VCR116 (P)
Biotipo Morellino	VCR105, VCR106, VCR108, VCR109
Biotipo Romagnolo	R24, VCR16, VCR19, VCR23
Biotipo Todi e altri	R10, VCR4, VCR30, VCR207



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



BF 10



BF 30



BF 50



JANUS 10



JANUS 20



TIN 10



TIN 20



TIN 30



TIN 40



TIN 50



VCR 16



VCR 102



RAUSCEDO 10



RAUSCEDO 24



VCR 4



VCR 5



VCR 6



VCR 19



VCR 25



VCR 50



VCR 103



Fig. 1 - "Toro" grappolo di VCR 101



Fig. 2 - "Toro" grappolo di VCR 102



Fig. 3 - "Toro" grappolo di VCR 103



Fig. 4 - "Toro" grappolo di VCR 104



Fig. 5 - "Toro" grappolo di VCR 105



Fig. 6 - "Toro" grappolo di VCR 106



Fig. 7 - "Toro" grappolo di VCR 107

Foto 1 - Grappolo del prezioso clone VCR 101 appartenente al "toro" "Bianchetto di Sarnano" appartenente al progetto "antimicrobico contro botrite" di zona. Inferiore rispetto agli altri cloni analizzati.

Foto 2 - Grappolo del prezioso clone VCR 102 appartenente al "toro" "Bianchetto di Sarnano" appartenente al progetto "antimicrobico contro botrite" di zona. Inferiore rispetto agli altri cloni analizzati.

La selezione clonale mediante pressione selettiva debole: Il caso del Sangiovese

Come si spiega la grande differenza fenotipica tra gli individui nelle varie zone di coltivazione ????



Il contributo dell' epigenetica

The vine has a high intravarietal phenotypic variability confirming the **polyclonal origin of the variety** that has created a wide genetic range, the **accumulation of gene mutations and the interaction with the environment**, as well as **selective pressures** realized with different production objectives, they have further amplified the variability (Scienza *et al.*, 1999).

R 24



VCR 214



VCR 209



VCR 5



VCR 6



VCR 102



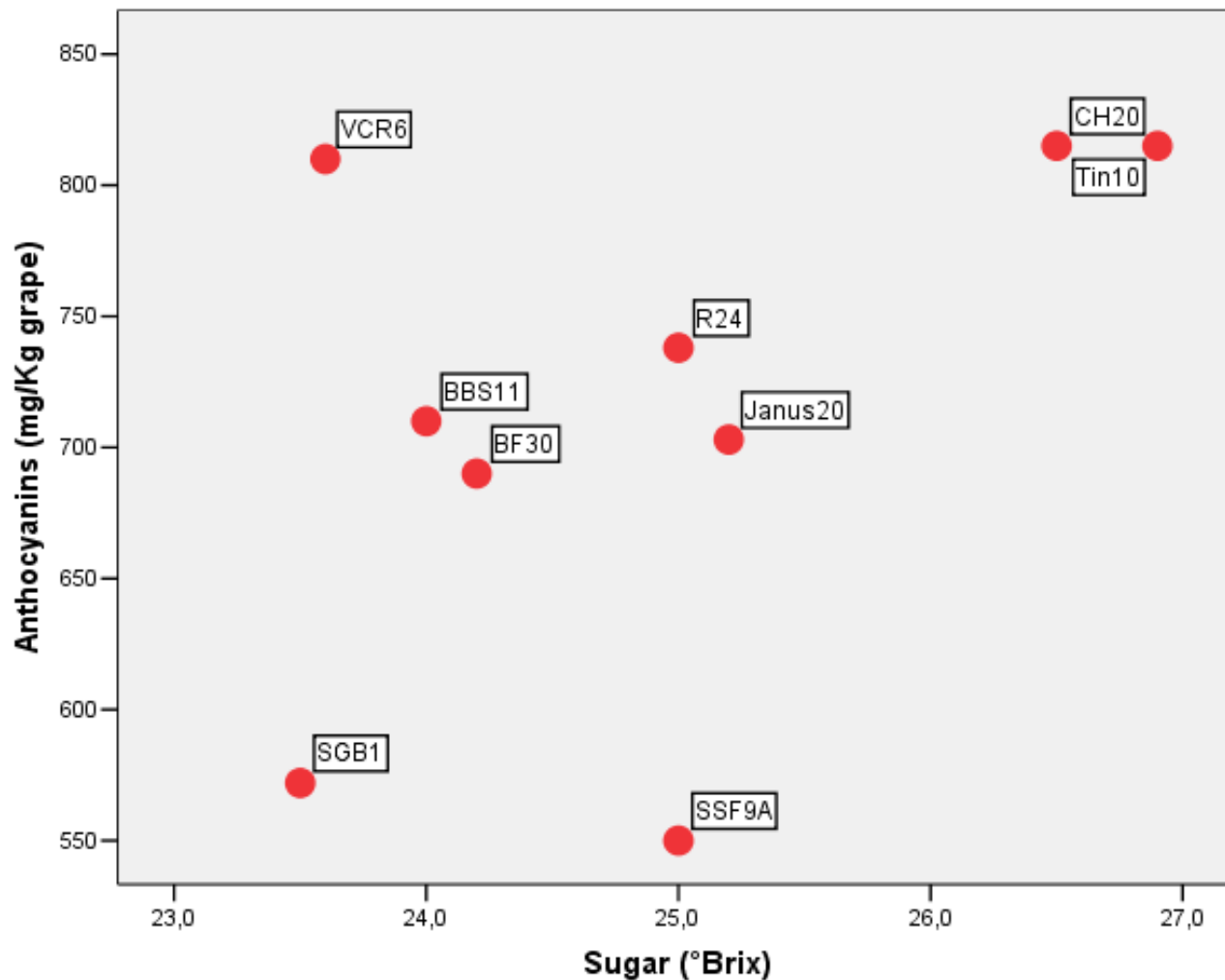
(Registro Nazionale delle Varietà di Vite)

EPIGENETICA : IL DNA CHE IMPARA

STUDIO DELLE MODIFICHE CHIMICHE, A CARICO DEL DNA O DELLE REGIONI CHE LO CIRCONDANO, CHE NON COINVOLGONO CAMBIAMENTI NELLA SEQUENZA DEI NUCLEOTIDI.

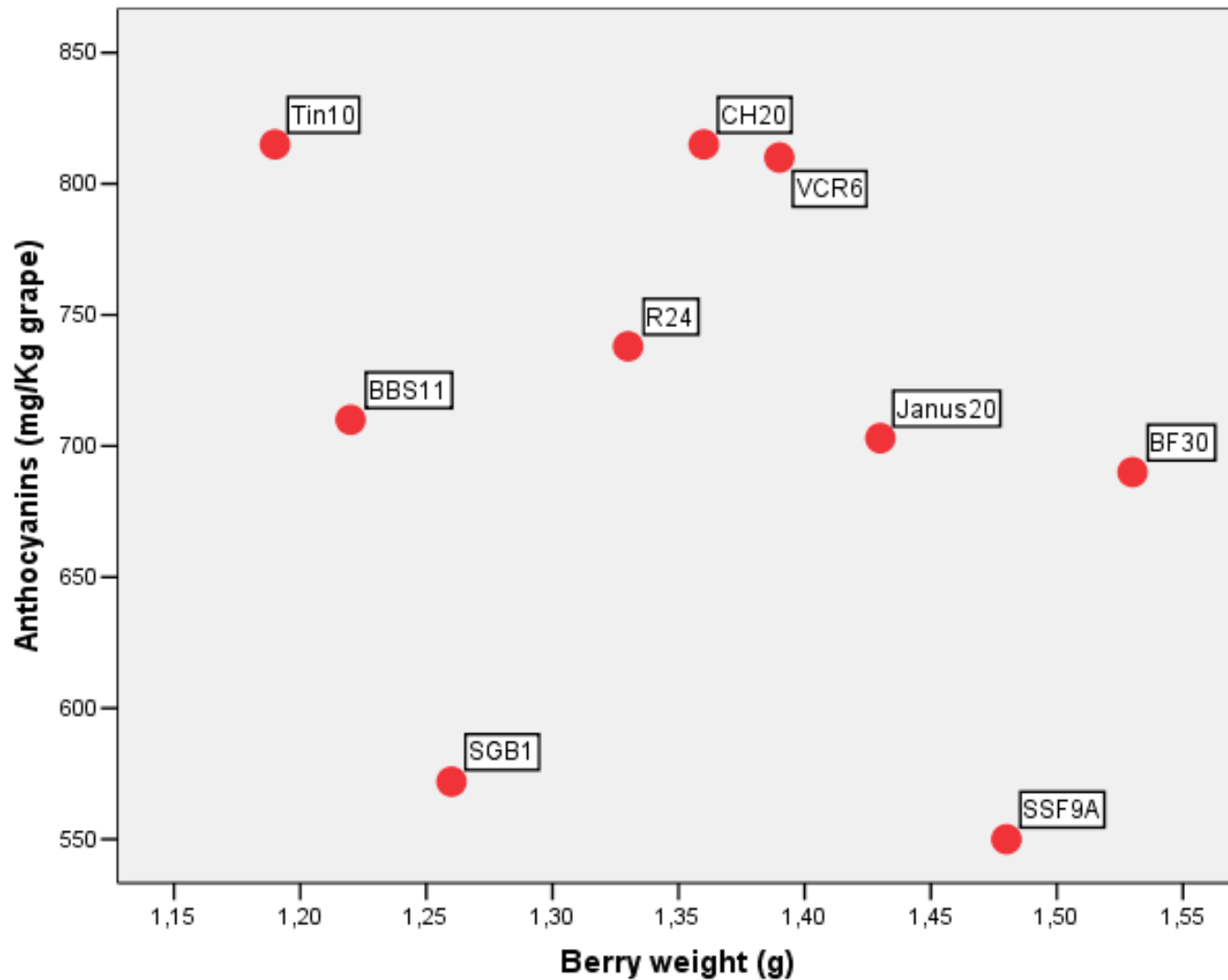
TALI MODIFICHE REGOLANO L'ACCESSO DEI FATTORI DI TRASCRIZIONE AI LORO SITI DI LEGAME SUL DNA E REGOLANO IN MODO DIRETTO LO STATO DI ATTIVAZIONE FUNZIONALE DEI GENI.

POICHÉ L'ESPERIENZA AMBIENTALE MODULA I LIVELLI E LA NATURA DEI SEGNALI EPIGENETICI, ESSI SONO CONSIDERATI FONDAMENTALI NEL MEDIARE LA CAPACITÀ DELL'AMBIENTE DI REGOLARE IL GENOMA.



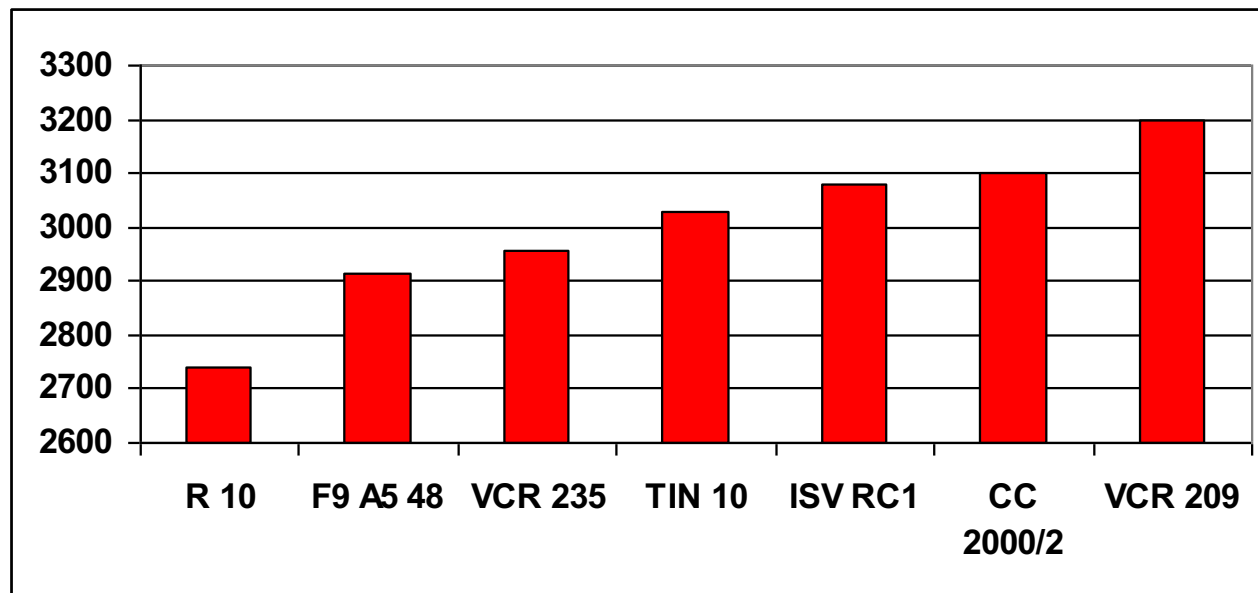
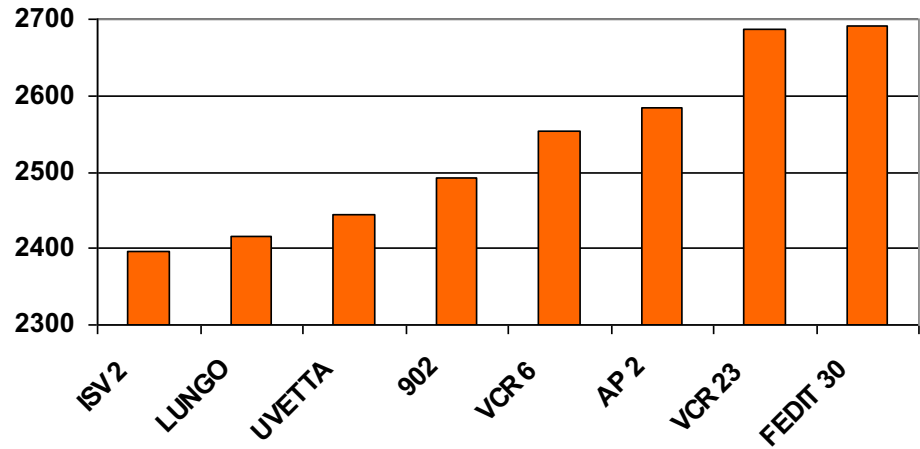
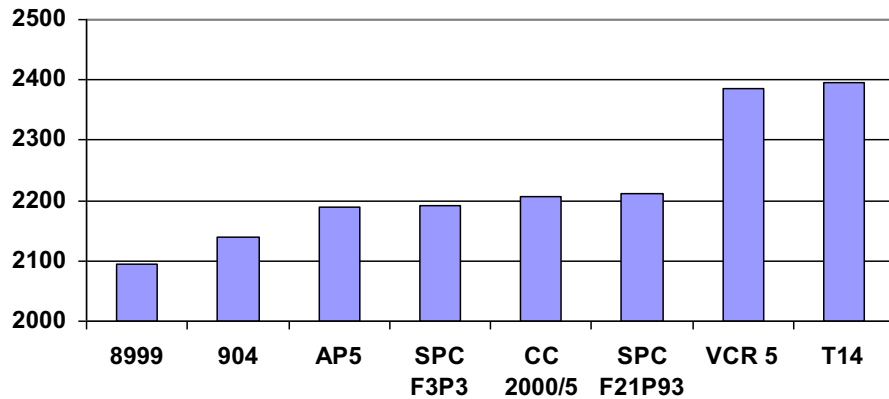
Comparison among nine clones for the values of sugar and anthocyanins of grape

Bandinelli et al., 2006

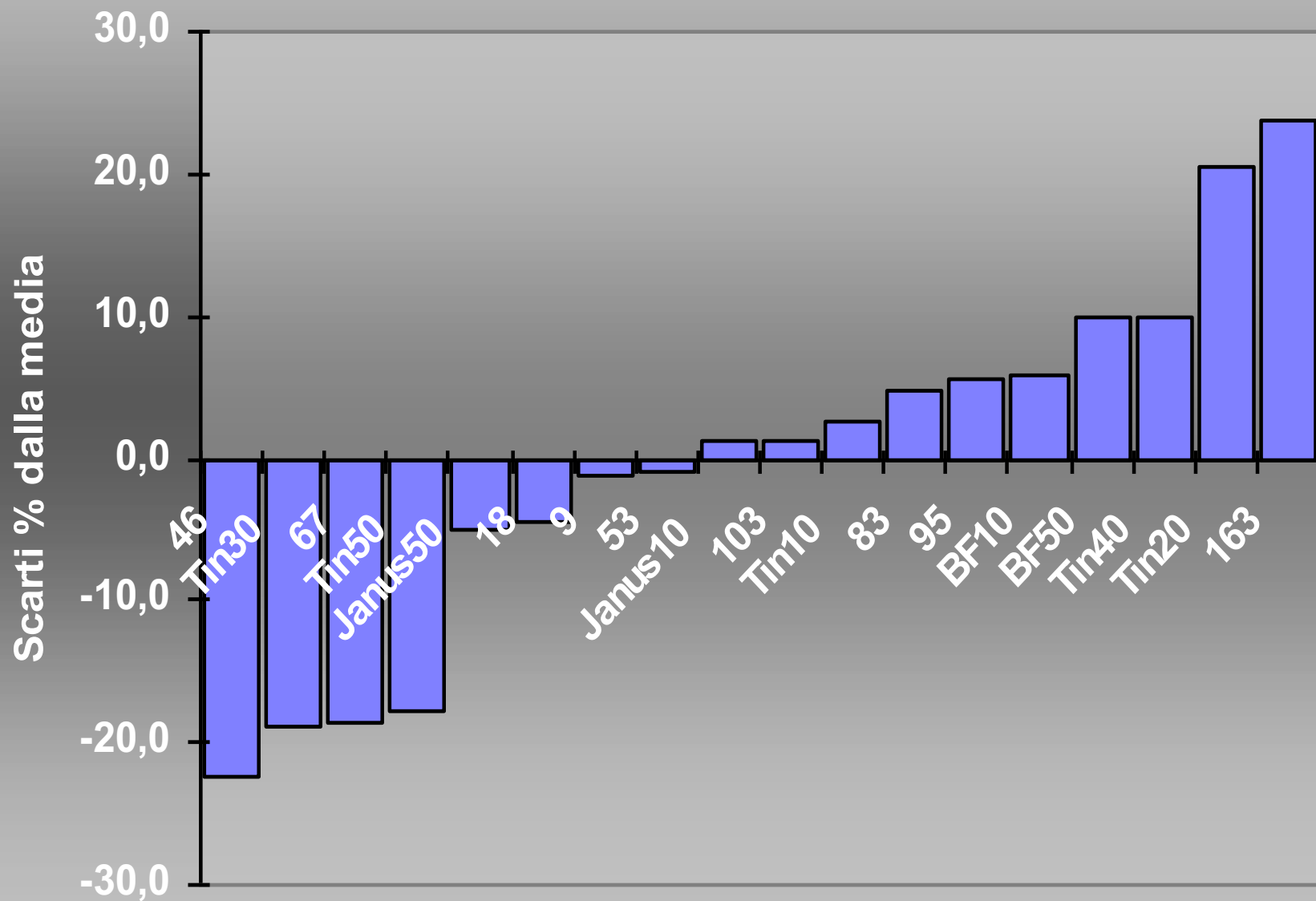


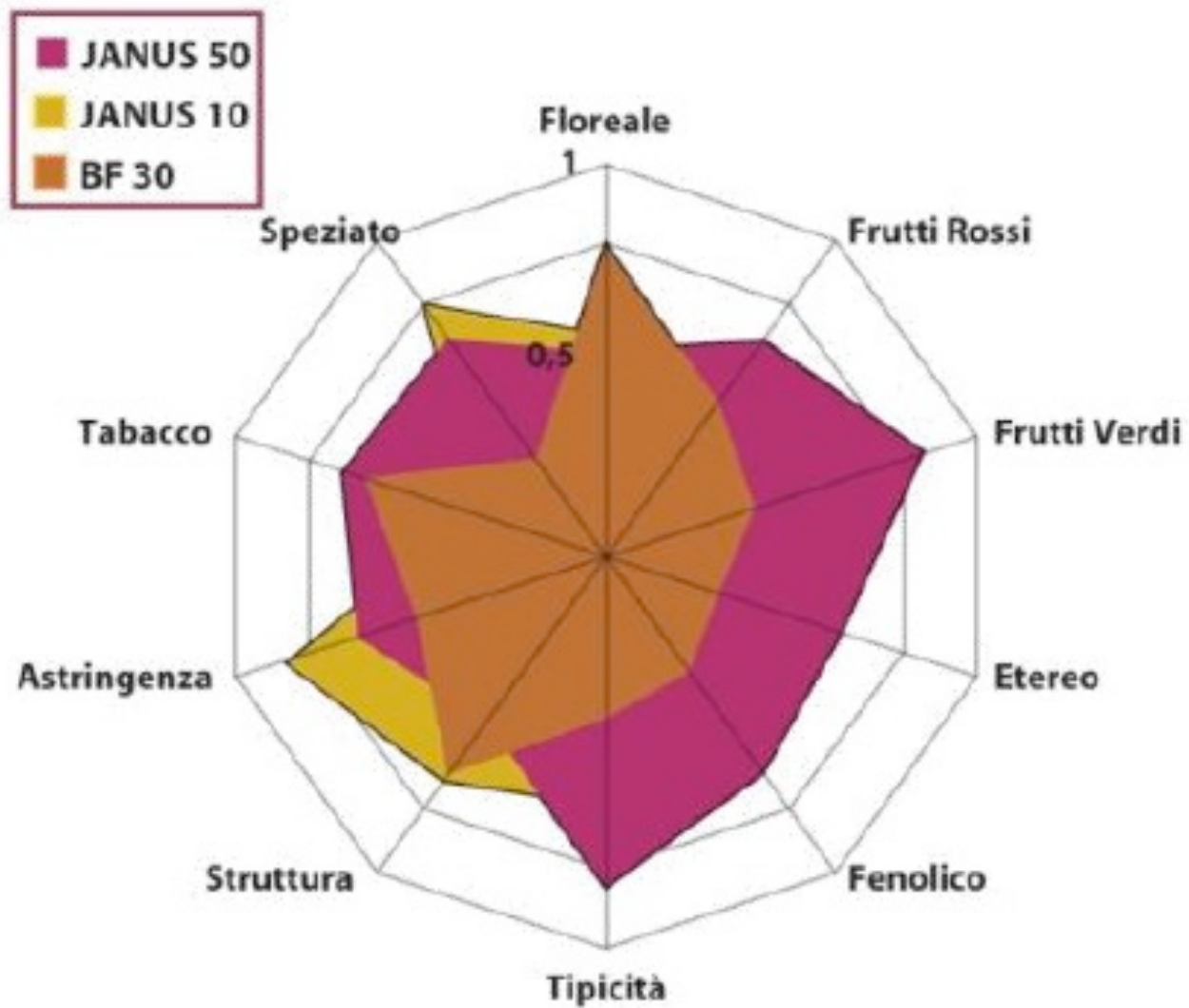
Comparison among nine clones for the values of berry weight and anthocyanins of grape. The results show remarkable differences even among a reduced number of phenotypes

Potenziale fenolico dei cloni (mg/kg uva)



Scarti dalla media per il parametro antociani di alcuni cloni omologati ed in via di omologazione.





**Non sempre abbiamo a che fare con il
Sangiovese!**

**Morellini, Brunelli, Sanvicetri: le
ricerche in Toscana con Paolo
Storchi**



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

I sinonimi del Sangiovese

Brunelletto N	Tuscany	19	Confirmed synonym
Chiantino N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Guarnacciola N	Benevento	19	New synonym
Montepulciano faux N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Morellino di Scansano N	Tuscany	17	Confirmed synonym
Niella N	Corsica	20	Confirmed synonym
Nielluccio N	Corsica	20	Confirmed synonym
Prugnolo dolce N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Prugnolo gentile N	Tuscany	19	Confirmed synonym
Sangiovese Elba N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Sangiovese grosso N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Sangiovese piccolo precoce N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Sangiovese dell'Elba N	Tuscany	20	Confirmed synonym
Tabernello N	Italy	20	New synonym
Toussain N	Algeria	20	New synonym

tratto da Di Vecchi-Staraz et al. 2007



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Sinonimi errati del Sangiovese

Brunellone N	Grosseto	20	Incorrect synonym	Ciliegiolo N
Calabrese faux N	Siena	20	Incorrect synonym	
Dolcetto precoce N	Pisa	19	Incorrect synonym	Portugais Bleu N
Riminese nero N	Pisa	19	Incorrect synonym	Ciliegiolo N
Sangiovese forte N	Florence	20	Incorrect synonym	
Sangiovese Martinetti N	Siena	19	Incorrect synonym	
Sangiovese polveroso N	Florence	20	Incorrect synonym	Ciliegiolo N

tratto da Di Vecchi-Staraz et al. 2007

Tuccanese di Turi (Puglia)



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

Table 5

Results of SSR assays at 6 loci of 34 Sangiovese-like accessions and the reference Sangiovese SG 12T. Numerical values are allelic lengths of base pairs. Shared alleles are marked in bold

Accessions	Loci and allele size (bp)					
	VVMD5	VVMD6	VVMD7	VVMD17	VVMD25	VVS16
Referent Sangiovese SG 12T	224-234	190-208	239-263	212-221	242-242	281-287
Tuscany Morellino di Scansano, Brunelletto, Vigna maggio SG 1, Cacchiano SG 5, SG Liliano 1, Chiantino, Sangiovese grosso, Sangiovese polveroso, Prugnolo gentile	224-234	190-208	239-263	212-221	242-242	281-287
Corsica Nielluccio 904, Nielluccio 902						
Emilia-Romagna Sangiovese 3, Sangiovese 5, Sangiovese 9, Sangiovese 10, Sangiovese 11, Sangiovese 13, Sangiovese 14, Sangiovese 15, Sangiovese 16, Sangiovese 19, Sangiovese 44, Sangiovese 50, Sangiovese 60, Sangiovese 61, Sangiovese 62, Sangiovese 63, Sangiovese 64	224-234	190-208	239-263	212-221	242-242	281-287
Morellino (Tuscany)	224-234	190-190	248-263	212-221	240-240	287-287
Sangiovese forte (Tuscany)	224-234	190-208	239-248	212-221	242-261	284-284
Brunellone (Tuscany)	224-234	208-210	246-263	212-221	242-242	284-284
Poverina (Tuscany)	224-234	190-208	248-263	212-221	-	-
Sangiovese 1 (Emilia-Romagna)	224-224	208-208	248-248	221-221	240-240	287-287
Sangiovese 6 (Emilia-Romagna)	224-224	190-208	248-248	221-221	240-240	-

Il caso irrisolto del Grechetto rosso

GRECHETTO ROSSO 1448	Lazio	2006	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO 472	Lazio	2006	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO A	Lazio	2003	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO B	Lazio	2003	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO Bagnoro A	Toscana	2004	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO Bagnoro B	Toscana	2004	Sangiovese
GRECHETTO ROSSO	CC		Sangiovese
GRECHETTO ROSSO di Orvieto	Umbria	2004	?



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

iscritto nel RNVV nel 1971

Maiolica



SANGIOVESE GROSSO M15CM	Valdarno	1999	Maiolica
SANGIOVESE MONTANINO A5 CUB	Valdarno	1999	Maiolica
SANVICETRO A 3 CUB	Valdarno	1999	Maiolica
SANVICETRO F17	Casentino	2004	Maiolica
SANVICETRO MTV4	Valdarno	1999	Maiolica



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

I Morellini

MORELLINO di Scansano MS	Storchi	2000	Sangiovese
MORELLINO di Scansano RS	Storchi	1999	Sangiovese
MORELLINO FR4	Storchi	2004	Morellino del Casentino
MORELLINO LOS 2	Storchi, località Loscòve	2004	Morellino del Casentino
MORELLINO M8	Storchi, Valdarno	2004	Morellino del Valdarno
MORELLINO di Pitigliano	Storchi	1999	gruppo di sinonimi



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

Il Morellino del Casentino è stato iscritto nel RNVV nel 2016 come «Morellone»

DOCUMENTO TECNICO

IL MORELLONE: RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI UN VITIGNO DEL GERMOPLASMA TRADIZIONALE TOSCANO

Con il D.M. del 28.12.2016 è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite il Morellone, varietà ad uva nera appartenente all'antico patrimonio viticolo della Toscana. La varietà presenta interessanti caratteristiche qualitative, in particolare per quanto riguarda l'elevato potenziale polifenolico, e può rappresentare una valida alternativa ad altri vitigni per il conferimento di struttura e colore ai vini ottenuti da uvaggio o taglio. Il vitigno è stato oggetto di un lavoro di recupero di varietà attualmente a diffusione limitata, in vecchi impianti in aziende marginali del Casentino (provincia di Arezzo). Le indagini svolte hanno portato in un primo tempo all'iscrizione del Morellone al Repertorio regionale del germoplasma toscano e l'attuale riconoscimento nel Registro nazionale ne permetterà presto l'inserimento tra le varietà idonee alla coltivazione nel territorio della regione Toscana e la conseguente diffusione a livello commerciale.



di
Anna Beatrice Armani
Alessandra Zombaro
Sergio Puccioni
Paolo Valentini
Paolo Storch
 CREA - Unità di ricerca per la Viticoltura, Arezzo

Manna Crespan
 CREA - Centro di ricerca per la Viticoltura, Conegliano
 (da sinistra nella foto)

FONTI STORICHE

- La prima informazione bibliografica di giunge da Carlo Simoni, Amministratore delle Foreste Casentinesi per conto del Granduca Leopoldo, il quale nel 1851 sul "Giornale Agrario Toscano" riferisce dei vitigni del Casentino, soffermandosi sul cosiddetto "Morellino".
- Il vitigno viene poi menzionato come Morellone nei "Bullettini Ampelografici" e descritto

dalla Commissione ampelografica di Forlì nel Fascicolo X del 1879 ("Il Morellone ha grappolo medio, alato, serrato con acini ovali di color rosso cupo, di sapore semplice; e porta tralco di color cannella chiaro rigato, a medi internodi") e nel Fascicolo XIV del 1881, dove compare nell'elenco dei vitigni coltivati nella Provincia di Firenze.

■ Fonseca (1884) riferisce di un Morellone coltivato prevalentemente in Casentino, areale da dove si era esteso in buona parte del territorio

fiorentino. Viene descritto come un vitigno da colare per "la ricchezza di sostanze coloranti nella buccia", diverso dal Colore o Colorino principalmente per la forma più regolare del grappolo; lo stesso autore riporta che l'uva, se vinificata in purezza, dà un mosto acido, ma produce un vino interessante di un bel colore rosso brillante, che mantiene a lungo.

DOCUMENTO TECNICO

■ In seguito un Morellone viene citato in una pubblicazione sui vini italiani edita dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1914), da Vigiani (1897, 1919) e Marzotto (1926), che lo inseriscono nell'elenco dei vitigni coltivati nella Provincia di Arezzo.

■ De Astis (1933) riporta le caratteristiche ampelografiche del Morellone e si sofferma sulla sua diffusione nella Provincia di Arezzo, sia negli ambienti di fondo valle, in prevalenza sulla riva sinistra dell'Arno, che in zone collinari fino a 600 metri di quota, dove raggiunge quasi sempre la maturazione. Lo indica come più precoce del Sangiovese nelle prime fasi fenologiche, di media produzione, con vino molto colorito ed alcolico. Lo stesso autore (1937) lo ritiene indigeno del Casentino e presente anche nella bassa Maremma, in provincia di Grosseto.

■ Fileni (1943) presenta un lungo elenco di vitigni utilizzati in Casentino prima della Seconda Guerra Mondiale, tra cui figura anche il Morellone. Più recentemente, Breviglieri e Casini (1964) includono un Morellone, coltivato nella Provincia di Arezzo, tra le varietà oggetto di indagini ai fini del riordino ampelografico.

■ Nel corso di un recente progetto pluriennale per il recupero e la conservazione del germoplasma viticolo del Casentino (Armani et al., 2010), sono stati rinvenuti nell'alto Casentino, in vigneti spesso più che centenari, alcuni esemplari del vitigno, denominati dagli anziani sia Morellone che Morellino del Casentino, ed in qualche caso anche (armonemente) Sanvicino.

■ Il Morellone è stato individuato anche in vecchi vigneti del Chianti fiorentino con la denominazione di Casentino (Bandinelli et al., 2005). Nel 2000 il vitigno è stato iscritto al Repertorio regionale del germoplasma toscano (L.R. 50/97 - <http://germoplasma.arsia.toscana.it>) e dal dicembre scorso è iscritto nel Registro nazionale delle varietà di vite con il codice 854 (D.M. 28.12.2016).

CARATTERIZZAZIONE AMPELOGRAFICA

■ Il Morellone è stato descritto nei caratteri morfologici e fisiologici utilizzando i descrittori del Codice CIV (2009) ed i relativi livelli

Foto 1 - Apice del germoglio.



di espressione.

■ In sintesi l'apice del germoglio a 10-20 cm di lunghezza risulta espanso, con leggera pigmentazione antocianica a margine e tomentosità leggera. Alla fioritura il portamento è semieretto, il colore verde con striature rossastre e leggera tomentosità sui nodi (Foto 1).

■ Il tralco legnoso è di media vigoria con internodi a sezione circolare della lunghezza di 9-12 cm e del diametro di 8-11 mm. Dopo la caduta delle foglie il tralco legnoso si presenta glabro con internodi di colore bruno-giallastro e nodi violacei.

Foto 2 - Foglia adulta.



■ Le foglioline giovani sono cotonose, con pigmentazione antocianica di debole intensità distribuita ai margini.

■ La foglia adulta è di dimensioni medio-piccole, pentalobata, cuneiforme tendente all'orbicolare, con seno petiolare aperto, prevalentemente ad U, di colore verde brillante (giallo in autunno); la pagina inferiore presenta nervature evidenti e peli eretti di debole densità. I denti sono di medie dimensioni, irregolari, a forma convessa (Foto 2).

■ Il grappolo ha dimensioni medie (circa 12 cm di lunghezza e 6-8 larghezza), è mediamente compatto ed ha forma prevalentemente conica con piccolo ali e peso medio di 230 g. Il peduncolo è corto (circa 50 mm), lignificato dalla base sino alla metà della sua lunghezza (Foto 3).

Foto 3 - Grappolo a maturità industriale.



■ L'acino è sferoidale, di dimensioni medie (tra 15 e 18 mm di larghezza e lunghezza), uniforme (peso medio circa 2 g), di colore blu-nero con buccia spessa e mediamente pruinosa. La polpa è incolore, di media consistenza; il pedicello è corto, a separazione difficile. I vinaccioli sono di colore nocciola chiaro, globosi, di medie dimensioni, a becco grosso e corto.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Il Morellino di Pitigliano

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI CRA SNCV registro nazionale delle varietà di vite dop & igp dei vini italiani

Registro > Ricerca > Informazioni sulla varietà > Scheda ampelografica Registro Ricerca DOP/IGP Info

Scheda Ampelografica

Caricagiola

di B. Bruni
da "Caricagiola", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1962

Sinonimi (ed eventuali errati)
Cargajola, "Caricagiola", "Garricadolta", "Carcagiola", "Bonifaccenco" (da Bonifaccio).

Descrizione Ampelografica
Per la descrizione di questo vitigno è stato utilizzato un clono coltivato in un vigneto sito in provincia di Sassari, comune di Tempio, località Conca Mau. I caratteri e le attitudini del vitigno sono state confrontate con quelle riscontrate su viti coltivate in altre zone della provincia.
Germoglio di 10-20 cm Apice: medio, a ventaglio, cotonoso, verde biancastro con margini rosa. Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): a gronda, cotonose, verdi, biancastre con margini rosa, seno peziolare a V aperto. Foglioline basali (dalla 4a in poi): ondulate, lanuginose su pagina inferiore, verdi. Asse del germoglio: verde sfumato di arancione verso la base, glabro, leggermente ricurvo.
Germoglio alla fioritura Apice: come sopra. Foglioline apicali: come sopra. Foglioline basali: distese, lanuginose su pagina inferiore, qualche volta screziate di marrone. Asse del germoglio: verde, leggermente sfumato di arancione, glabro, a pastorale.
Tralco erbaceo: leggermente schiacciato, liscio, glabro, verde, sfumato di arancione specie ai nodi.
Viticcì: distribuzione intermittente, bi-trifidi, vigorosi, verdi.



Figura 1: Apice @ Caricagiola.



Corvo (Portogallo)



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

Pl@ntGrape

Le catalogue des vignes cultivées en France

Présentation Catalogues Aide à l'identification Liens externes Nouveautés

Retour Suivant Notice Export PDF

Aubun N



Nom de la variété en France	i
Aubun	
Origine	i
L'Aubun N semble être originaire du Vaucluse.	

Brunelli

BRUNELLINO MAR. BRU P5	Tocchetti	2005	Sangiovese
BRUNELLINO MAR. BRU P6	Tocchetti	2005	Sangiovese
BRUNELLINO MON. LEO. P2	Tocchetti	2005	Sangiovese
BRUNELLINO PO. ER. P3	Tocchetti	2005	Sangiovese
BRUNELLO BBS11	Storchi	1999	Sangiovese
BRUNELLONE MON. LEO. P1	Tocchetti	2005	Ciliegiolo
BRUNELLONE PO. ER. P4	Tocchetti	2005	Ciliegiolo

Tuccanese in Puglia, in agro di Orsara (Foggia)



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

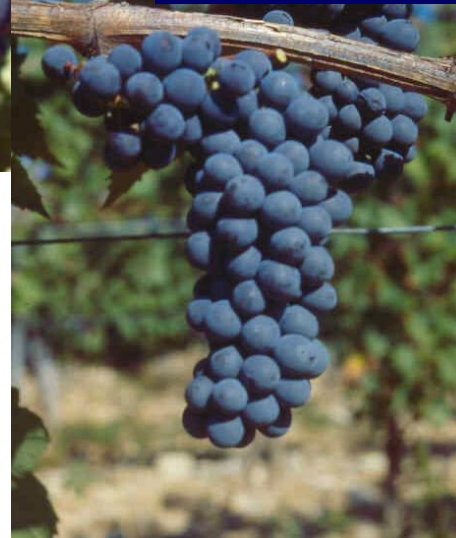
Firenze, 21 settembre 2017

Vitigni del gruppo "Sangiovese"

tra i vitigni appartenenti al gruppo del Sangiovese particolarmente interessanti sono "Brunelletto" e "Sangiovese forte"

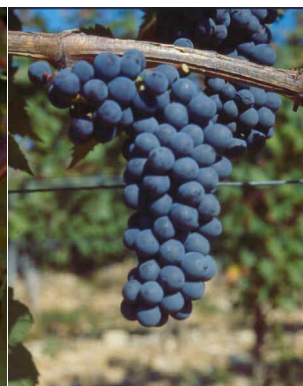
il "Sangiovese forte" presenta grappoli medi, maturazione molto precoce, per cui fornisce buoni risultati qualitativi in un'ampia gamma di zone viticole toscane

il "Brunelletto" presenta grappoli medio-piccoli, maturazione medio-precoce e buon corredo in antociani e polifenoli



Risultati dei rilievi ampelografici

Vitigni del gruppo "Sangiovese"



Grappolo a maturità	Brunellettino	Morellino	Sangiovese piccolo precoce	Sangiovese forte	Sangiovese clone SS-F9-A5-48
grandezza	medio	medio	medio-piccolo	medio-piccolo	medio
forma	conico	conico	cilindrico alato	piramidale	piramidale
aspetto	medio compatto	compatto	medio compatto	medio spargolo	medio spargolo

Sangiovese partenocarpico e Sangiovese passerino

CORINTO NERO	Sicilia, Nicolosi	2004	Sangiovese partenocarpico
PASSERINA NERA A7	Storchi	2004	Sangiovese, con fortissima acinellatura, grappolo spargolo



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017

Sangiovese partenocarpico (chiamato erroneamente Corinto nero nelle Eolie ed usato per la produzione della Malvasia delle Lipari)



«Corinto nero»



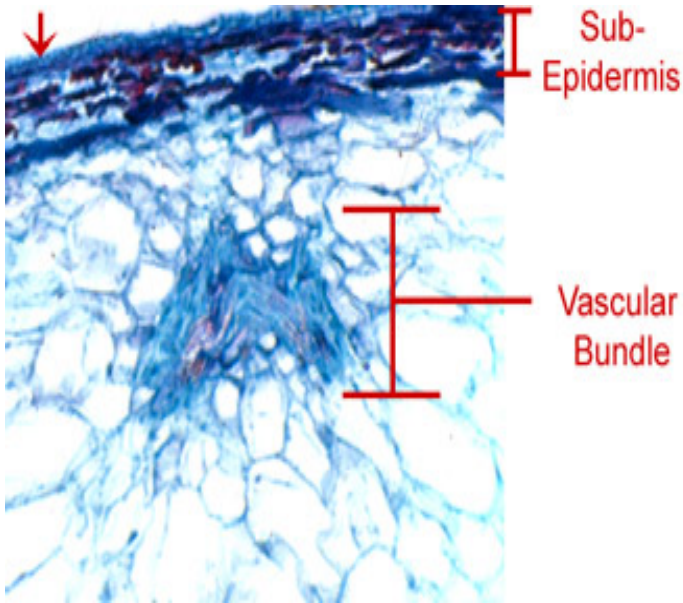
Sangiovese



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Firenze, 21 settembre 2017



PUNTI DI DEBOLEZZA DEL VITIGNO

- L'alta produttività (fertilità delle gemme, peso medio del grappolo, etc.)
- La struttura del grappolo (la compattezza e la conseguente sensibilità alla botrite)
- La relativa tardività della maturazione (generalmente dopo l'inizio del periodo delle piogge autunnali)
- La lunga ed irregolare maturazione fenolica
- Un profilo fenolico originale ma spesso inadatto per vini a lungo invecchiamento
- Il modesto spessore delle bucce
- La sensibilità alle piogge nella fase finale della maturazione (max 3-4 cicli di idratazione)
- Elevate esigenze termiche ($\Sigma t > 10^{\circ}\text{C}$) e di stress idrico dopo l'invaiaatura.

Il Sangiovese è un vitigno “difficile” per il suo potenziale polifenolico ed in particolare antocianico, geneticamente caratterizzato da scarsa presenza di molecole stabili, che ne rendono talvolta problematica la tenuta nel tempo.

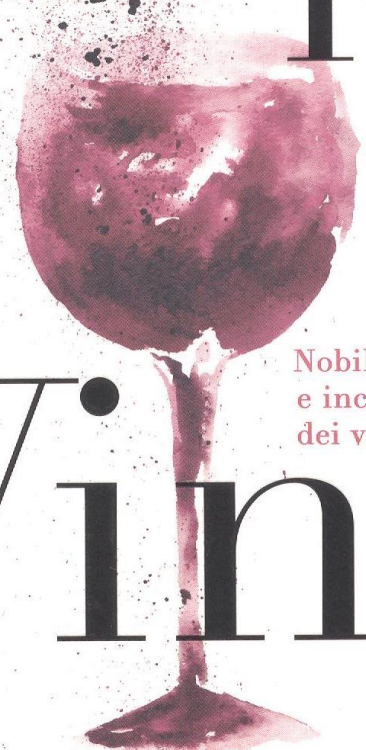
Nel suo profilo è infatti minima la presenza di antocianine acilate (<2%), a vantaggio di composti monomeri disostituiti e tra questi è presente in elevata percentuale la cianidina-3-glucoside, facilmente ossidabile e di scarso apporto al colore del vino finito.

Oltre alle tecniche di cantina, per ottenere vini di qualità da Sangiovese in purezza risulta fondamentale produrre uve con elevato contenuto totale in antociani, parametro influenzabile da

- condizioni ambientali**
- tecniche colturali**
- (selezione clonale)**

ATTILIO SCIENZA
SERENA IMAZIO

La
Stirpe
del
Vino



Nobili ascendenze
e incroci bastardi
dei vini più amati

Sperling & Kupfer